Downloaded from www.vandenborre.be

SINCE 1908

Solis

# PERFECT BLENDER PRO

Typ / Type 824

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
User Manual

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

A. **Messbecher-Verschluss am Deckel** um weitere Zutaten während des Betriebs unkompliziert in den Mixkrug zu füllen. Der Verschluss dient gleichzeitig zum Abmessen kleiner Mengen.

B. **Spezial-Deckel** mit grosser Abzieh-Schlaufe zum einfachen Entfernen des Deckels bei gleichzeitig perfekter Abdichtung des Krugrandes während des Gebrauchs.

C. **Grosser, 1,5 Liter fassender Mixkrug aus Tritan™ aus einem Stück mit Kinetix® Control Schale:** durch die einzigartige Formgebung werden die Zutaten kontinuierlich zu den Messern weiter transportiert. Das Resultat: perfekt gemixte Lebensmittel.

- **Spülmaschinen geeignet** dank des einteiligen, ergonomisch geformten Messers. Sowohl Mixkrug als auch das Messer sind in der Spülmaschine einfach zu reinigen.

D. **Grosse Eiszerkleinerungs-Messer aus Edelstahl** knapp über dem Boden des Mixkrugs garantieren, dass sich Lebensmittel nicht verfangen können.

E. **Rostfreie Edelstahl Messer:** Damit die Klingen lange scharf bleiben, sind sie aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Um ein extra gutes Schneide-Ergebnis zu erzielen, sind die mittleren Messer zusätzlich geriffelt.

F. **Motorbasis aus Druckguss-Metall** für langen, zuverlässigen Gebrauch.

G. **Beleuchtete Tasten** zur einfachen Bedienung und für gute Lesbarkeit.

H. Das **LCD-Display** zählt bei den unterschiedlichen Geschwindigkeits-Einstellungen die Laufzeit nach oben und für die vorprogrammierten Einstellungen nach unten, damit Sie den Mixvorgang komplett unter Kontrolle haben.

I. **5 elektronische, unterschiedliche Geschwindigkeitstasten plus PULSE-Taste** um die Geschwindigkeit perfekt an das Lebensmittel und die Zubereitung anzupassen.

J. **Vorprogrammierte Einstellungen für „ICE CRUSH"** – Eiszerkleinerung - und **„SMOOTHIE"**-Zubereitung, die automatisch die Geschwindigkeit während des Programms verändern um ein optimales Resultat zu erhalten; am Ende des Programms schaltet sich das Gerät automatisch aus.

K. **Kinetix® Messer- und Krug-System:** Revolutionäre Klingen-Technologie für perfektes Zerkleinern und schonende Lebensmittel-Verarbeitung.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres SOLIS Perfect Blender Pro diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.**

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder das Mixgerät noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. In das Gehäuse könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen! Sollten das Gerät bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
3. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem festen, stabilen und trockenen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche. Während des Gebrauchs kann Ihr Gerät vibrieren und verrutschen. Deshalb den Mixer nie in Nähe einer Tischkante benutzen. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommt. Kabel immer komplett entrollen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
5. Gerät von heissem Gas, heissen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heissen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
6. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen.
7. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
8. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.
9. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
10. Mixer während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen! Bei unsachgemässem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
11. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei SOLIS oder einer von SOLIS autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.

Downloaded from www.vandenborre.be

12. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen könnte (z.B. neben Spülbecken).
13. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
14. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
15. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist.
16. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen.
17. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
18. Prüfen Sie Ihr Mixgerät vor jedem Gebrauch.
19. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei SOLIS oder bei einer von SOLIS autorisierten Servicestelle ab, um es zu überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
20. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (auch Kinder) oder unwissende und unerfahrende Personen dürfen das Mixgerät nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist.
21. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Mixer spielen.
22. Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.
23. Stellen Sie sicher, dass der SOLIS Perfect Blender Pro korrekt zusammengebaut ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Wie Sie dies genau machen müssen, entnehmen Sie bitte dieser Anleitung.
24. Verwenden Sie mit diesem Gerät ausschliesslich den mitgelieferten Mixkrug und Krugdeckel.
25. Stellen Sie immer sicher, dass sich der Krugdeckel fest auf dem Mixkrug befindet, bevor Sie den Mixer starten.
26. Bevor Sie das Gerät verstellen, auseinander nehmen oder reinigen, schalten Sie das Gerät immer mit der „POWER"-Taste ⏻ auf dem Bedienfeld aus. Dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor und die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind. Dies gilt auch, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
27. Das Gerät sollte voll mit schwerem und festem Inhalt gefüllt nicht länger als 10 Sekunden ohne Unterbrechung mixen. Der Motor sollte dann für eine 1 Minute abkühlen, bevor Sie ihn erneut starten. Die im Rezeptteil beschriebenen Rezepte fallen nicht unter die Definition „voll gefüllt".
28. Sollten sich Lebensmittel rund um die Messer festsetzen, schalten Sie den Mixer mit der „POWER"-Taste ⏻ auf dem Bedienfeld aus und ziehen Sie den Netzstecker. Wenn Motor und die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind, entfernen Sie den Mixkrug von der Motorbasis. Mit einem Kunststoff-Spatel können Sie dann die Lebensmittel um die Messer lockern bzw. umrühren, bevor Sie mit dem Mixvorgang fortfahren. Niemals die Lebensmittel mit den Fingern lockern – die Messer sind sehr scharf!

Downloaded from www.vandenborre.be

29. Während des Betriebs immer Hände, Finger, Haare, Kleidung oder Küchenutensilien wie Spatel von dem Mixkrug fernhalten. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, dürfen Sie mit Ihren Fingern, Händen oder Küchenwerkzeugen in den Mixkrug fassen!
30. Seien Sie beim Hantieren mit dem Mixkrug immer sehr vorsichtig – die Messer sind extrem scharf! Besondere Vorsicht sollten Sie walten lassen, wenn Sie den Mixkrug leeren oder reinigen. Falsche Handhabung der Messer kann zu Verletzungen führen!
    Niemals Mixkrug von der Motorbasis entfernen solange das Gerät eingeschaltet und in Betrieb ist!
31. Benutzen Sie den SOLIS Perfect Blender Pro nur zur Zubereitung von Lebensmitteln oder/und Getränken.
32. Nehmen Sie den Mixer niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Mixkrug in Betrieb.
33. Verarbeiten Sie keine heissen oder kochenden Flüssigkeiten. Diese müssen vor dem Eingiessen in den Mixkrug immer abgekühlt sein.
34. Setzen Sie den Mixkrug keinen extremen Temperaturschwankungen aus, legen Sie zum Beispiel den kalten Mixkrug nicht in heisses Wasser oder umgekehrt.
35. Halten Sie das Gerät sauber. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Pflege und Reinigung“ dieser Anleitung.

**Warnung:**
Gerät bitte nicht weiter benutzen, wenn das Warnsignal „OVERLOAD PROTECTION“ (Überlastungs-Schutz) aufleuchtet.

Wenn der Motor des SOLIS Perfect Blender Pro überlastet ist, schaltet sich der Motor zu seinem Schutz automatisch aus, im LCD Display erscheint das Warnsymbol „OVERLOAD PROTECTION“. Sobald sich der Motor abgekühlt hat, blinkt das Warnsymbol nicht mehr und Sie können den Mixer wie in dieser Anleitung beschrieben weiter benutzen. In diesem Moment befindet sich der Mixer im „Stand by“-Modus und Sie müssen nur eine beliebige Funktionstaste drücken, damit sich Ihr Mixer erneut in Betrieb setzt. Sollten Sie Ihr Gerät aber zwischenzeitlich mit der „POWER“-Taste ausgeschaltet haben, müssen Sie das Gerät mit der „POWER“-Taste ⏻ erst wieder einschalten. Nur wenn das Warnsymbol nicht mehr blinkt, dürfen Sie mit dem Mixen fortfahren.

**Warnung:**
Gerät voll mit schwerem und festem Inhalt gefüllt nicht länger als 10 Sekunden in Betrieb nehmen!

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ INBETRIEBNAHME

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Bevor Sie Ihren SOLIS Perfect Blender Pro das erste Mal benutzen, entfernen Sie bitte alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber. Stecken Sie den Netzstecker noch nicht in die Steckdose. Spülen Sie den Deckel inclusive Messbecher-Verschluss und den Mixkrug in warmem Spülwasser und mit einem weichen Spüllappen. (Beachten Sie dazu die Rubrik „SOLIS Perfect Blender Pro auseinander bauen" in dieser Anleitung.) Spülen Sie alles sorgfältig mit klarem Wasser und trocknen Sie alles ab. Ausser dem Mixkrug und dem Deckel dürfen keine Teile des Mixers in der Spülmaschine gereinigt werden.

Der Mixkrug darf in der Spülmaschine gespült werden. Achten Sie darauf, dass Sie den Deckel abgenommen haben, bevor Sie den Krug in die Spülmaschine stellen. Die Motorbasis kann mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Anschliessend abtrocknen.

Hinweis:
**Die Mixmesser sind extrem scharf. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit Ihren Fingern bzw. mit Ihrer Hand!**

## MIXER ZUSAMMEN BAUEN

Abb.1

Abb.2

### Schritt 1

Stellen Sie die Motorbasis auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche. Prüfen Sie, dass der Netzstecker nicht in der Steckdose steckt.

### Schritt 2 (Abb.1)

Stellen Sie den Mixkrug in aufrechter Position auf die Motorbasis. Der Griff des Kruges kann dabei rechts oder links positioniert werden.

### Schritt 3 (Abb. 2)

Fügen Sie die Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Mixkrug und achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht die MAX-Markierung am Krug übersteigen. Setzen Sie den Deckel fest auf den Krug, so dass er rundum dicht ist. Setzen Sie den Messbecher in die Mitte des Deckels und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit dem Krugdeckel fest verbunden ist.

Hinweis: **Wenn Sie während des Mixvorgangs Öl oder andere Flüssigkeiten zufügen wollen, entfernen Sie den Messbecher und giessen Sie die Zutaten durch diese Öffnung im Deckel in den Krug. Entfernen Sie während des Gebrauchs nie den Deckel vom Krug.**

Downloaded from www.vandenborre.be

Hinweis:

**Ihr SOLIS Perfect Blender Pro ist mit einem Spezial-Deckel ausgestattet, der den Mixkrug absolut dicht verschliesst und garantiert, dass der Deckel während des Gebrauchs nicht verrutscht. Die Abzieh-Schlaufe ermöglicht ein leichtes Entfernen des Deckels, indem man sie einfach nach oben hochzieht.**

Schritt 4

Stecken Sie nun den Netzstecker in eine 220–240 V Steckdose.

Schritt 5

Drücken Sie die „POWER"-Taste ⏻ ganz links am Bedienfeld, um den Mixer einzuschalten. Die „POWER"-Taste leuchtet und blinkt. Auf dem LCD-Display leuchtet „00" auf.

Hinweis:

**Den Mixkrug nicht über die MAX-Linie befüllen! Sollte der Krug so gefüllt sein, dass der Inhalt knapp unter oder direkt bei der MAX-Line endet, legen Sie eine Hand auf den Deckel, damit dieser während des Betriebs nicht verrutscht.**

Schritt 6

Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (1 bis 5), indem Sie die jeweilige Geschwindigkeitstaste drücken. Der Mixer setzt sich in Betrieb und die Taste der gewählten Geschwindigkeit leuchtet auf. Die „POWER"-Taste leuchtet ebenfalls konstant und hört auf zu blinken.

Die „STOP"-Taste beginnt zu blinken. Das LCD Zeitdisplay beginnt in Sekunden-Intervallen aufwärts zu zählen bis 120 Sekunden erreicht sind.

Hinweis:

**Lassen Sie Ihren Mixer nur so lange mixen, wie es für Ihre Zubereitung sinnvoll ist – mixen Sie nicht zu lange.**

Schritt 7

Sobald 120 Sekunden verstrichen sind, stoppt der Mixer automatisch, die Lichter um die Geschwindigkeitstaste und die „STOP"-Taste erlöschen. Das Licht bei der „POWER"-Taste beginnt zu blinken. Nach einigen Sekunden stellt sich das LCD Zeitdisplay zurück auf „00".

Hinweise:

- **Der Mixer stoppt den Betrieb automatisch nach 120 Sekunden (2 Minuten). Dies ist eine Sicherheitsvorrichtung zum Schutz des Motors.**
- **Wollen Sie den Mixer vorher stoppen, können Sie dies jederzeit durch Druck auf die „STOP"-Taste oder die gewählte Geschwindigkeitstaste tun. Sie können zum Beenden auch die „POWER"-Taste drücken, dann allerdings ist das Gerät ganz ausgeschaltet und alle Funktionslichter erlöschen.**
- **Sie können während des Betriebs auch jederzeit die Geschwindigkeit ändern. Drücken Sie einfach eine andere Geschwindigkeitstaste – das Licht um die neu gedrückte Geschwindigkeitstaste leuchtet auf, das Licht auf der zuvor gedrückten Taste dagegen erlischt. Das LCD-Zeitdisplay zählt die Sekunden ohne Unterbrechung weiter bis 120, wenn der Mixvorgang nicht vorher abgebrochen wird.**

Downloaded from www.vandenborre.be

### Die Funktionen „ICE CRUSH“ und „SMOOTHIE“

Der SOLIS Perfect Blender Pro hat zwei weitere vorprogrammierte Funktionen – „ICE CRUSH“ und „SMOOTHIE“.

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen stellen die beiden vorprogrammierten Funktionen die benötigte Betriebszeit automatisch ein und passen auch die Geschwindigkeit an. Wählen Sie die gewünschte Funktion, indem Sie die jeweilige Taste drücken. Das Kontrolllicht um die gedrückte Taste leuchtet auf, der Mixer startet und die „POWER“-Taste blinkt nicht mehr sondern leuchtet ebenfalls konstant. Die „STOP“-Taste dagegen beginnt zu blinken. Das LCD Timerdisplay zählt in Sekunden-Intervallen rückwärts bis es bei „00“ angelangt ist.

Die vorprogrammierte Zeit bei „SMOOTHIE“ und „ICE CRUSH“ beträgt 60 Sekunden (1 Minute).

Sobald im Display „00“ aufleuchtet, stoppt der Mixer automatisch und die Lichter bei der Funktionstaste sowie der “STOP“-Taste erlöschen. Das Licht bei der „POWER“-Taste dagegen blinkt.

Hinweis:

**Die „SMOOTHIE“-Funktion hat eine spezielle Zubereitungstechnik: feste Zutaten werden langsamer gemixt, sobald die Masse dicker wird steigt die Mix-Geschwindigkeit. Dies geschieht in mehreren Intervallen, bis das perfekte Smoothie zubereitet ist.**

Möchten Sie den Mixvorgang vorher abstoppen, drücken Sie entweder die „STOP“-Taste oder die gewählte Funktionstaste. Auch durch Drücken der „POWER“-Taste können Sie den Mixer stoppen, allerdings ist das Gerät dann ganz abgeschaltet und alle Funktionslichter erlöschen.

**Die maximale Eiswürfel-Menge, die Ihr SOLIS Perfect Blender Pro in einem „ICE CRUSH“ Arbeitsgang zerkleinern kann, ist ein Standard-Eiswürfel-Behälter bzw. 250g Eiswürfel.**

Warnung:
Geben Sie niemals etwas anderes als Lebensmittel oder Flüssigkeiten in Ihren Mixkrug während das Gerät in Betrieb ist.

### Die Funktion „PULSE“

Sollten Ihre Zutaten kurze Mix-Impulse benötigen, empfehlen wir die „PULSE“-Funktion. Während Sie die „PULSE“-Taste gedrückt halten leuchtet das Kontrolllicht um die Taste auf. Wenn Sie diese Funktion betätigen, leuchtet auch das LCD Zeitdisplay auf und zählt in Sekunden-Schritten nach oben, so dass Sie genau wissen, wie lange Sie diese Funktion betätigen. Drücken Sie die „PULSE“-Taste in kurzen Intervallen bis das Zerkleinern und Mixen beendet ist.

Hinweis:

**Drücken Sie auch die „PULSE“-Taste wenn das verarbeitete Lebensmittel sehr dick oder grobkörnig ist, damit es im Krug zirkulieren kann.**

Downloaded from www.vandenborre.be

### Mixvorgang beenden

Am Ende des Mixvorgangs prüfen Sie immer, ob Sie die „POWER"-Taste ⏻ betätigt haben und das Gerät ausgeschaltet ist. Ziehen Sie dann den Netzstecker mit trockenen Händen aus der Steckdose. Warten Sie, bis der Motor und die Messer zum völligen Stillstand gekommen sind bevor Sie das Gerät verstellen oder den Mixkrug bzw. den Deckel abnehmen.

Wenn der Mixer nicht in Betrieb ist, oder bevor er auseinander gebaut, gereinigt oder verstaut wird sollte er immer ausgesteckt sein.

Hinweise:

- Während des Mixvorgangs können Zutaten an der Krug-Innenwand kleben bleiben. Um die Zutaten wieder zu lösen, damit sie in den Radius der Messer zurück gelangen, drücken Sie die „POWER"-Taste auf dem Bedienfeld und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Deckel und lösen Sie die Lebensmittel mit einem Kunststoff-Spatel von der Krug-Innenwand. Entnehmen Sie das Werkzeug wieder, schliessen Sie den Deckel und starten Sie einen erneuten Mixvorgang.
- Sollte während des Mixens Feuchtigkeit auf der Motorbasis sichtbar werden, drücken Sie bitte auch die „POWER"-Taste und ziehen den Netzstecker. Heben Sie den Mixkrug ab und trocknen Sie die Motorbasis mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier. Prüfen Sie, ob der Mixkrug und der Deckel korrekt aufliegen.
- Geben Sie ausschliesslich Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Mixkrug, während das Gerät eingeschaltet ist!

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ PROBLEMBEHEBUNG

| Problem | Problembehebung |
|---|---|
| Motor startet nicht oder die Messer rotieren nicht | – Prüfen, ob der Mixkrug und der Krugdeckel richtig installiert sind.<br>– Prüfen, ob die „POWER"-Taste oder die gewählte Funktionstaste bzw. Geschwindigkeitstaste aufleuchtet.<br>– Prüfen, ob der Netzstecker korrekt in der Steckdose steckt und Gerät eingeschaltet ist. |
| Lebensmittel sind ungleichmässig zerkleinert | – Entweder wurde eine zu grosse Menge in den Mixkrug gegeben oder die Stücke waren zu gross. Lebensmittel in kleinere, gleichmässige Stücke schneiden und pro Durchgang eine kleinere Menge in den Mixkrug geben.<br>– Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn die Lebensmittel in max. 2 cm grosse Stücke geschnitten werden. |
| Lebensmittel wurde zu sehr zerkleinert oder ist wässrig | – Kürzere Zeit mixen. Zur besseren Kontrolle die PULSE-Taste wählen. |
| Lebensmittel kleben an dem Messer und am Mixkrug | – Eventuell ist die Masse zu dick. Geben Sie etwas Flüssigkeit in die Masse und/oder versuchen Sie eine geringere Geschwindigkeit. |
| Gerät überlastet | – Ihr SOLIS Perfect Blender Pro ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überlastet ist, stoppt der Motor und das Warnsymbol „OVERLOAD PROTECTION" blinkt im LCD-Display. Sobald sich der Motor abgekühlt hat, blinkt das Warnsymbol nicht mehr und Sie können den Mixer wie in der Anleitung beschrieben weiter benutzen. In diesem Moment ist der Mixer im „Stand by"-Modus und Sie müssen nur die gewünschte Taste drücken, damit sich Ihr Mixer erneut in Betrieb setzt. Sollten Sie Ihr Gerät aber zwischenzeitlich mit der „POWER"-Taste ausgeschaltet haben, müssen Sie das Gerät mit der „POWER"-Taste ⏻ erst wieder einschalten. Nur wenn das Warnsymbol nicht mehr blinkt, dürfen Sie mit dem Mixen fortfahren.<br>– Wir empfehlen, einen Teil des Mixkrug-Inhalts auszugiessen oder die Lebensmittel in kleinere Stücke zu schneiden bzw. kleinere Mengen pro Durchgang zu verarbeiten. |

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ TIPPS FÜR DEN OPTIMALEN GEBRAUCH IHRES SOLIS PERFECT BLENDER PRO

| Lebens-mittel | Zubereitung und Endprodukt | Menge | Funktion | Zeit |
|---|---|---|---|---|
| Rohes Gemüse | Schälen und in 1,5–2 cm lange Würfel schneiden<br>Ideal z.B. für Füllungen, Brei, Suppen | 200 g | 2/CHOP | 10-30 Sek. |
| Nüsse | Schalen entfernen<br>Ideal z.B. für: Kuchen, Füllungen, Desserts | 200 g | 2/CHOP | 10-30 Sek. |
| Brotkrümel, Kekskrümel | In 2 cm dicke Stücke schneiden, Kekse auseinander brechen<br>Ideal z.B. für: Käsekuchen-Boden | 100 g | 2/CHOP | 10-30 Sek. |
| Mayonnaise | Eigelb mit Essig vermischen. Öl zugeben.<br>Ideal für: Dressings | 125 g | 1/MIX | 60 Sek. |
| Schlagsahne | Zucker oder Vanillezucker zufügen, falls gewünscht | 300 ml | 1/MIX<br>PULSE | 10-20 Sek.<br>3-6 mal |
| Kräuter/ Gewürze | Geschnitten oder halbiert<br>Ideal für: Pasten, Saucen | 1 Tasse | 2/CHOP | 20-30 Sek. |
| Smoothie | Milch, frische Früchte, Joghurt, Eiscreme<br>Ideal auch für: Milkshakes, Frappes | max. 800 ml | SMOOTHIE | 60 Sek. |
| Frisches Obst | Geschnitten oder ganze Beeren<br>Ideal für: Dessert-Saucen | 250 g | 3/BLEND | 20-30 Sek. |
| Eiswürfel | Ideal für: Drinks, Cocktails, Eis-Drinks | max.1 Eis-würfelform 250 g | ICE CRUSH | 60 Sek. |

Hinweis: Diese Angaben sind Circa-Angaben

Downloaded from www.vandenborre.be

## TIPPS FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE:

- Benützen Sie die Funktionstasten 3/BLEND und 4/LIQUIFY für :
  - die Zubereitung von Drinks oder Cocktails
  - die Zubereitung von Dressings und Marinaden
  - Lebensmittel, die nur gemixt werden sollen, bis sie eine homogene Masse sind, wie z.B. einen leichten Pfannkuchenteig aus Eiern, Milch und Mehl
  - das Pürieren von Suppen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten
- Benützen Sie eine Kombination aus den Funktionen 3/BLEND und PULSE um die verarbeiteten Lebensmittel zu vermischen.
- Benützen Sie die Funktion SMOOTHIE um Obst, Eiscremes und Joghurts in ein dickes Smoothie oder einen Milkshake zu verwandeln oder um die Masse aufzuschlagen.
- Benützen Sie die Funktion ICE CRUSH mit kurzen Intervallen, wenn Sie Drinks mit Eiswürfeln oder gefrorenen Früchten mixen wollen.
- Wenn Sie ein gleichmässiges Ergebnis erreichen wollen, sollten Sie die Lebensmittel in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden.
- Geben Sie nicht mehr als 2 Tassen warme Zutaten in den Mixkrug bevor Sie mit dem Mixen beginnen. Sobald der Mixprozess läuft und sich die Messer drehen können Sie weitere 1½ Tassen durch die obere Messbecher-Öffnung zufügen.
- Dicke Mischungen werden besser püriert, wenn der Mixkrug nur zu einem Viertel oder zur Hälfte gefüllt ist.
- Wenn Sie mehrere Zutaten verwenden, geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten in den Mixkrug, und dann in Anschluss die festen Zutaten, wenn es nicht im Rezept ausdrücklich anders verlangt wird. Sollten dicke oder trockene Mixturen gemixt werden, kann es eventuell nötig sein, den Mixvorgang ein- oder zweimal zu unterbrechen und die Zutaten von der Mixkrug-Innenwand mit einem Kunststoff-Spatel zu entfernen.

## BITTE BEACHTEN SIE UNBEDINGT:

- Niemals Küchenwerkzeug aus Metall für den Mixer und den Mixkrug verwenden – die Messer und der Krug könnten beschädigt werden.
- Mixen Sie eine feste Masse nie länger als 10 Sekunden. Bei normalen, weichen Mischungen wie z.B. Mayonnaise oder Dressings sollte Ihr SOLIS Perfect Blender Pro nie länger als 2 Minuten ohne Unterbrechung in Betrieb sein. Dann das Gerät ausschalten, die Zutaten von Hand umrühren und dann mit dem Mixen fortfahren.
- Schalten Sie Ihren SOLIS Perfect Blender Pro nur ein, wenn sich der Krugdeckel auf dem Mixkrug befindet. Um Zutaten während des Mix-Prozesses zuzugeben, entfernen Sie den Messbecher im Deckel und geben Sie die Zutaten durch diese Öffnung in den Krug.
- Während der Motor läuft, niemals etwas anderes als Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Mixkrug füllen.
- In dem Mixkrug können keine Lebensmittel aufbewahrt werden.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Der SOLIS Perfect Blender Pro ist nicht konzipiert zum Kneten von schwerem Teig oder zur Zubereitung von Kartoffelpüree oder Kartoffelstampf.
- Nehmen Sie nie den Mixkrug von der Motorbasis während das Gerät eingeschaltet ist. Stellen Sie immer sicher, dass der Mixer zuvor mit der „POWER"-Taste ⏻ ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde.
- Überladen Sie den SOLIS Perfect Blender Pro nie – füllen Sie keine zu grosse Menge an Zutaten ein (MAX-Markierung beachten), da sich sonst der Motor abschaltet. Wenn das Gerät überlastet ist, stoppt der Motor und das Warnsymbol „OVERLOAD PROTECTION" blinkt im LCD-Display. Sobald sich der Motor abgekühlt hat, blinkt das Warnsymbol nicht länger und Sie können den Mixer wie in der Anleitung beschrieben weiter benutzen. In diesem Moment ist der Mixer im „Stand by"-Modus und Sie müssen nur die gewünschte Taste drücken, damit sich Ihr Mixer erneut in Betrieb setzt. Sollten Sie Ihr Gerät aber zwischenzeitlich mit der „POWER"-Taste ausgeschaltet haben, müssen Sie das Gerät mit der ⏻-Taste erst wieder einschalten. Erst wenn das Warnsymbol nicht mehr blinkt, dürfen Sie mit dem Mixen fortfahren.
- Füllen Sie niemals heisse oder kochende Zutaten in den Mixkrug. Die Zutaten immer erst abkühlen lassen und dann einfüllen.

# ▲ PFLEGE UND REINIGUNG

## SOLIS PERFECT BLENDER PRO AUSEINANDER BAUEN

1. Schalten Sie Ihr Gerät immer erst mit der „POWER"-Taste auf dem Bedienfeld aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Heben Sie den Mixkrug von der Motorbasis ab indem Sie den Krug am Griff nach oben abziehen.
3. Entfernen Sie den Krugdeckel mit Hilfe der Abzieh-Schlaufe und entnehmen Sie Ihre Mix-Zubereitung.

**Bevor Sie das Gerät wieder zusammen bauen achten Sie bitte darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind.**

## REINIGUNG DER MOTORBASIS

Wischen Sie die Motorbasis mit einem leicht feuchten, weichen Tuch sauber und trocknen Sie die Basis anschliessend. Entfernen Sie auch eventuelle Speisereste am Netzkabel.

Hinweis:

**Verwenden Sie keine kratzenden oder aggressiven Reinigungsmittel um die Motorbasis zu reinigen – diese könnten die Oberfläche verkratzen.**

Downloaded from www.vandenborre.be

## REINIGUNG DES MIXKRUGES, DER MESSER UND DES DECKELS MIT MESSBECHER

Spülen Sie alle Teile in warmem Spülwasser mit einem weichen Lappen. Benützen Sie eine Flaschenbürste um hartnäckige Lebensmittelreste rund um die Messer zu entfernen.

Wir empfehlen Ihnen, den Mixkrug sofort nach jedem Mixvorgang zu spülen, damit die Lebensmittelreste nicht verkrusten und an den Messern bzw. an der Krug-Innenwand ankleben. Geben Sie ca. 200ml warmes Spülwasser in den Mixkrug, setzen Sie den Deckel und den Messbecher auf den Krug und schalten Sie das Gerät für 5 bis 10 Sekunden bei geringer Geschwindigkeit ein. Dies erleichtert die Reinigung der Messer und des Kruges. Dann spülen Sie den Krug mit kaltem Wasser und trocknen Sie den Krug sorgfältig.

Achtung:

**Bitte denken Sie bei der Reinigung des Krug-Inneren daran, dass die Messer extrem scharf sind! Verletzungsgefahr!**

Den Deckel können Sie in der Spülmaschine im Oberfach spülen. Auch den Mixkrug könnten Sie in der Spülmaschine reinigen – platzieren Sie ihn dazu im unteren Teil Ihrer Spülmaschine. Beide Teile im Standard-Spülprogramm spülen.

## SO ENTFERNEN SIE HARTNÄCKIGE VERFÄRBUNGEN UND GERÜCHE

Geruchsintensive Lebensmittel wie Knoblauch, Fisch oder einige Gemüsesorten wie Karotten können einen Geruch oder Verfärbungen am Krug oder Deckel hinterlassen. Um dies zu entfernen, legen Sie den Mixkrug mit Deckel für 5 Minuten in warmes Spülwasser, und waschen dann alles mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser. Spülen Sie anschliessend alles gut und trocknen Sie alles sorgfältig.

## AUFBEWAHRUNG

Verstauen Sie Ihren SOLIS Perfect Blender Pro in aufrechter Position und zusammengebaut mit dem Mixkrug, Deckel und Messbecher am besten in der Original-Verpackung. Stellen Sie nichts auf das Gerät.

Warnung:
Die Messer sind extrem scharf. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit Ihren Fingern und Hand. Seien Sie vorsichtig beim Gebrauch und verstauen Sie Ihr Gerät sicher.

# ▲ TECHNISCHE ANGABEN

| | |
|---|---|
| Modell-Nr. | BBL605, Typ 824 |
| Produktbezeichnung | Mixgerät |
| Spannung/Frequenz | 220–240 V~ / 50 Hz |
| Leistung | 1.100–1.200 Watt |
| Abmessungen | 17 x 43 x 21 cm |
| Gewicht | ca. 3,9 kg |

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ ENTSORGUNG

EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

SOLIS behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

**Solis of Switzerland AG**
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ REZEPTE FÜR DEN SOLIS PERFECT BLENDER PRO

## DIPS

### AUBERGINEN-DIP

Für ca. 2 Tassen (500 ml)

Generell gilt:
Eine Tasse in diesen Rezepten entspricht einer Tassengröße mit 250 ml

Zutaten:
2 grosse Auberginen
Öl-Spray
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Meersalz
½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
2 Esslöffel gehackte, frische Petersilie
Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zum Servieren:
Frisches oder getoastetes Weissbrot

Zubereitung:
1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Sprühen Sie die Auberginen leicht mit dem Ölspray ein. Geben Sie sie in eine Backform und backen Sie die Auberginen ca. 40 Minuten lang bis die Auberginenhaut zu bräunen beginnt.
2. Fügen Sie Knoblauch in die Backform hinzu und backen Sie die Auberginen und den Knoblauch solange, bis der Knoblauch weich wird und die Haut der Auberginen überall sehr dunkel ist und Blasen wirft. Nehmen Sie die Backform aus dem Backofen.
3. Geben Sie die Auberginen in eine Plastikfolie und legen Sie sie beiseite, bis sie soweit abgekühlt sind, dass man sie weiter verarbeiten kann.
4. Entfernen Sie die Schale von den Auberginen, zerschneiden Sie das Fleisch der Auberginen grob und geben Sie es mit dem Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Kreuzkümmel in den Mixkrug. Schliessen Sie den Deckel.
5. Wählen Sie die Geschwindigkeitstaste 3/BLEND und mixen Sie die Zutaten bis sie fast weich sind, eventl. entfernen Sie die Masse von der Mixkrug-Innenwand.
6. Entnehmen Sie die Masse und geben Sie sie in eine Schüssel. Mischen Sie die gehackte Petersilie darunter und würzen Sie den Dip mit schwarzem Pfeffer.
7. Servieren Sie den Auberginen-Dip mit frischem oder getoastetem Weißbrot.

Downloaded from www.vandenborre.be

## GERÖSTETER ROTE BEETE DIP

Für ca. 2 Tassen (500 ml)

Zutaten:
4 mittelgrosse Rote Beete
1 Knoblauchknolle
2 Teelöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Meerrettich
¼ Tasse (60 ml) helles Olivenöl
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zum Servieren:
Türkisches Brot

Zubereitung:
1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Rote Beete sorgfältig waschen und trocken tupfen. Schneiden Sie das obere Ende des Knoblauchs weg und legen Sie das Gemüse und den Knoblauch auf ein Backblech, beträufeln Sie alles mit Olivenöl. Backen Sie das Gemüse für 30 Minuten, dann nehmen Sie den Knoblauch aus dem Ofen (beiseite legen) und wenden Sie die Roten Beete. Backen Sie die Roten Beete weitere 15–20 Minuten bis sie weich sind. Legen Sie die Roten Beete beiseite und lassen Sie sie abkühlen.
2. Wenn die Roten Beete kalt sind, entfernen Sie die Haut und schneiden Sie das Gemüse in Würfel. Drücken Sie das Knoblauchfleisch aus der Knolle.
3. Geben Sie die Roten Beete, den Knoblauch und die restlichen Zutaten in den Mixkrug. Schliessen Sie den Mixkrug mit dem Deckel. Mixen Sie die Zutaten mit der Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP bis alles gut vermischt ist, evtl. Masse von der Krug-Innenseite entfernen.
4. Servieren Sie den Dip mit türkischem Fladenbrot.

## HUMMUS

Für ca. 2 ½ Tassen (625 ml)

Zutaten:
2 x 400 g Dosen Kichererbsen, gespült und abgetropft
2 Knoblauchzehen
⅓ Tasse (80 ml) warmes Wasser
¼ Tasse (60 ml) Tahini (Sesampaste)
¼ Tasse (60 ml) Zitronensaft
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Zum Servieren:
Olivenöl Extra Vergine
Türkisches Brot

Downloaded from www.vandenborre.be

Zubereitung:

1. Geben Sie die Kichererbsen, den Knoblauch, Wasser, Tahini, Zitronensaft und Kreuzkümmel in den Mixkrug. Schliessen Sie den Krug mit dem Deckel.
2. Wählen Sie die Geschwindigkeitstaste 3/BLEND, mixen Sie die Masse bis sie weich ist. Evtl. Masse vom Krug-Innenrand entfernen. Würzen Sie den Hummus nach Geschmack.

## SPINAT-PARMESAN-CASHEW-DIP

Für ca. 1 Tasse (250 ml)

Zutaten:

75 g Babyspinat-Blätter
1 Knoblauchzehe
⅓ Tasse (70 g) ungesalzene, geröstete Cashewkerne
75 g Parmesan, in 1cm dicke Stücke geschnitten
⅓ Tasse (80 ml) Olivenöl
2 Teelöffel Zitronensaft
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten ausser Salz und Pfeffer in der oben genannten Reihenfolge in den Mixkrug. Schliessen Sie den Krug mit dem Deckel.
2. Wählen Sie die Geschwindigkeitstaste 3/BLEND und mixen Sie solange, bis alle Zutaten gut zerhackt sind. Entfernen Sie die Zutaten von der Krug-Innenwand, wenn nötig. Mixen Sie nicht zu lange, der Dip sollte noch leicht klumpig sein.
3. Nach Geschmack würzen und mit Cracker servieren.

Tipp: Dieser Dip hält sich einen Tag frisch.

Downloaded from www.vandenborre.be

## MAYONNAISE

Für ca. 1 Tasse (250 ml)

Zutaten:

2 Eigelbe
1 Teelöffel Dijon-Senf
1 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Zitronensaft
½ Tasse Olivenöl (125 ml)
½ Tasse Traubenkernöl (125 ml)

Zubereitung:

1. Geben Sie die Eigelbe, den Senf, Salz und Zitronensaft in den Mixkrug. Schliessen Sie den Krug mit dem Deckel. Mixen Sie die Zutaten bei niedriger Geschwindigkeit bis sie gut vermischt sind.
2. Während der Mixer auf der Geschwindigkeit 1/MIX läuft, schütten Sie das Öl langsam durch die Öffnung des Messbechers hinzu bis die Masse dick wird, dies dauert ca. 1 Minute.
3. In einer luftdichten Box verpackt hält die Mayonnaise eine Woche im Kühlschrank.

## KNOBLAUCH-AIOLI

Für ca. 1 Tasse (250 ml)

Zutaten:

1 ganzer Bund Knoblauch
2 Eigelbe
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Tasse (250 ml) Pflanzenöl oder Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C vorheizen
2. Schneiden Sie jeweils das obere Ende der Knoblauchknollen weg und verpacken Sie die Knollen in Alufolie. Legen Sie sie auf ein Backblech und backen den Knoblauch für 30 Minuten bis er weich ist und duftet.
3. Nehmen Sie ihn aus dem Ofen und lassen Sie ihn leicht abkühlen. Drücken Sie das Knoblauchfleisch aus der Knolle.
4. Geben Sie Eigelbe und Zitronensaft in den Mixkrug, schliessen Sie den Krug mit dem Deckel.
5. Wählen Sie die Geschwindigkeitstaste 1/MIX und geben Sie langsam Öl durch die Öffnung des Messbechers dazu, bis die Mischung dick ist, dies dauert ca. 1 Minute. Fügen Sie den gebackenen Knoblauch dazu und würzen Sie nach Belieben.
6. In einer luftdichten Box verpackt hält das Aioli bis zu einer Woche im Kühlschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

# DRESSING/SAUCEN

## CAESAR DRESSING

Für ca. 1½ Tassen (375 ml)

Zutaten:
2 Esslöffel Dijon-Senf
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 Esslöffel Zitronensaft
4–6 Anchovis-Filets, geschnitten
2 Esslöffel Sauerrahm oder Crème fraîche
½ Tasse (65 g) geriebenen Parmesan-Käse
½ Tasse (125 ml) Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zum Servieren:
Blätter vom Eissalat oder Romana-Salat
Parmesan-Scheiben
Knusprige Speck-Stücke
Croutons

Zubereitung:
1. Geben Sie den Senf, Knoblauch, Zitronensaft, Anchovis, Sauerrahm bzw. Crème fraîche und Parmesan in den Mixkrug, schliessen Sie den Deckel.
2. Mixen Sie die Zutaten mit der Geschwindigkeit 3/BLEND ca. 20 Sekunden, bzw. solange, bis sie gut vermischt sind.
3. Schalten Sie die Geschwindigkeit dann auf 1/MIX und geben Sie langsam das Öl dazu, das Sie durch die Messbecher-Öffnung des Deckels eingiessen, bis die Masse dick geworden ist (ca. 1 Minute).
4. Geben Sie das Dressing auf Eissalat oder Romana-Salat und garnieren Sie alles mit Parmesan-Scheiben, Speck und Croutons.

## PESTO SAUCE

Für ca. 1½ Tassen (375 ml)

Zutaten:
2 gut gefüllte Tassen mit Basilikum-Blätter
(dazu benötigen Sie einen grossen Bund Basilikum)
2 Knoblauchzehen
2 Teelöffel Zitronensaft
⅓ Tasse (60 g) geröstete Pinienkerne
60 g Parmesan-Käse, gerieben
½ Tasse (125 ml) Olivenöl
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Downloaded from www.vandenborre.be

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in oben genannter Reihenfolge in den Mixkrug geben. Mit Deckel verschliessen. Mixen Sie mit der Geschwindigkeit 2/CHOP bis alle Zutaten gut zerkleinert sind. Entfernen Sie die Masse von der Krug-Innenwand, falls nötig.
2. Geben Sie alles in eine luftdichte Box und kühlen Sie es bis zum Gebrauch.

Tipp: Pesto-Sauce kann man luftdicht verpackt einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Giessen Sie etwas Olivenöl auf das Pesto und legen Sie eine Plastikfolie auf das Pesto. So verhindern Sie, dass es braun wird.

# SUPPEN

## LAUCH-KARTOFFEL-SUPPE

Für 4 Portionen

Zutaten:

40 g Butter
1 Esslöffel Olivenöl
2 Lauch, dünn geschnitten
750 g Kartoffeln, grob zerkleinert
1 Liter Hühnerbrühe
Salz und weisser Pfeffer
Feingeschnittener Schnittlauch zum Servieren

Zubereitung:

1. Butter und Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, Lauch zufügen und 3–4 Minuten unter Rühren anschwitzen. Kartoffeln zufügen, dann die Hühnerbrühe. Alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Pfanne vom Ofen nehmen und die Suppe etwas abkühlen lassen.
2. Giessen Sie die Suppe in den Mixkrug, verschliessen Sie diesen mit dem Deckel und mixen Sie die Suppe bei 1/MIX bis sie püriert ist.
3. Suppe wieder zurück in die Pfanne giessen, würzen und erhitzen, bis sie wieder servierwarm ist.
4. Suppe vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

Tipp: Sollte die Suppe während des Kochens oder Mixens zu dick werden, fügen Sie noch etwas Brühe oder Wasser hinzu.

Downloaded from www.vandenborre.be

## HÄHNCHEN-GETREIDE-INGWER-SUPPE

Für 4 Portionen

Zutaten:

1 Esslöffel Erdnussöl
4 grüne Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
5 cm grosses Stück frischen Ingwer, dünn geschnitten
3 Tassen (ca. 750 g) frische Weizenkörner
1 Liter Hühnerbrühe
1 Esslöffel Sojasause
1 Esslöffel Shao Xing Kochwein
½ Teelöffel Sesamöl
2 kleine Hähnchenbrust-Filets, dünn geschnitten
¼ Tasse klein geschnittener, frischer Koriander (wenn gewünscht)
Weisser Pfeffer

Zubereitung:

1. Öl in grosser Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Ingwer zufügen, unter Umrühren für 2 Minuten kochen. Weizenkörner zufügen, unter gelegentlichem Umrühren für weitere 3–4 Minuten kochen.
2. Hühnerbrühe zufügen und zum Kochen bringen. Hitze drosseln und für 10 Minuten köcheln lassen. Von der Herdplatte wegziehen und abkühlen lassen.
3. Die Hälfte der Suppe in den Mixkrug füllen, diesen mit Deckel verschliessen und auf der Geschwindigkeit 2/CHOP für 30 Sekunden mixen. Pürierte Suppe zu der anderen Suppe zurückgiessen, Sojasauce, Kochwein, Sesamöl und Hähnchenfleisch zufügen. Bei mittlerer Hitze erhitzen bis die Suppe zu köcheln beginnt und das Hühnchen solange garen, bis es gerade eben durch ist.
4. Mit frischem Koriander und weissem Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp: Shao Xing ist ein chinesischer Kochwein und in Asia-Lebensmittelläden oder gutsortierten Supermärkten erhältlich.

## MEDITERRANE SUPPE

Für 4 bis 6 Portionen

Zutaten:

2 Esslöffel Olivenöl
2 rote Zwiebeln, geviertelt
5 Knoblauch-Zehen
1 grosser Fenchel, in dünne Stücke geschnitten
3 Zucchini, grob geschnitten
2 rote Paprikaschoten, geviertelt und entkernt
2 grüne Paprikaschoten, geviertelt und entkernt
1–2 Esslöffel Olivenöl

Downloaded from www.vandenborre.be

1 Liter Hühner- oder Gemüsebrühe
2 x 400 g Dosen Tomaten, in Stücken
⅓ Tasse kleingeschnittene Basilikumblätter
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebeln, Knoblauch, Fenchel, Zucchini und Paprika in eine grosse Backform legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis das Gemüse weich ist.
2. Gemüse in einen Topf geben und mit der Brühe und den zerstückelten Tomaten aufgiessen. Suppe zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen.
3. Suppe abkühlen lassen und in den Mixkrug umfüllen. Krug mit Deckel schliessen.
4. Bei Geschwindigkeit 3/BLEND solange mixen, bis sie püriert ist.
5. Suppe zurück in den Topf geben, nochmals durcherhitzen und mit Basilikumblättern würzen. Nach Geschmack würzen.

## SÜSSE THAI-KARTOFFEL-SUPPE

Für 4 Portionen

Zutaten:

2 Esslöffel Öl
1 grosse Zwiebel, geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschnitten
1–2 Esslöffel rote Curry-Paste
1 kg geschälte und geschnittene Süsskartoffeln
1 Liter Hühnerbrühe
270 ml Kokosnussmilch aus der Dose
Salz und Pfeffer
Frischer, klein geschnittener Koriander zum Verzieren

Zubereitung:

1. Öl in grosser Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Curry-Paste zufügen und unter Rühren für 4 bis 5 Minuten kochen lassen bis die Zwiebel weich ist und die Curry-Paste duftet.
2. Süsskartoffeln und Hühnerbrühe zugeben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und Suppe 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Süsskartoffeln weich sind. Vom Herd nehmen und Suppe abkühlen lassen.
3. Suppe in den Mixkrug umfüllen, mit dem Deckel verschliessen und bei 3/BLEND mixen, bis alles gut vermischt ist.
4. Pürierte Suppe in die Pfanne zurückgiessen, Kokosnussmilch zufügen und würzen. Bei geringer Hitze heiss werden lassen und mit frischem Koriander servieren.

Downloaded from www.vandenborre.be

# DESSERTS

## RICOTTA PANCAKES

Für 6 bis 8 Stück

Zutaten:
3 Eier
200 g frischen Ricotta
½ Tasse (125 ml) Milch
¾ Tasse (120 g) Mehl
1½ Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Zucker
Ungesalzene Butter zum Einfetten
Frische Beeren zum Verzieren
Ahornsirup zum Verzieren

Zubereitung:
1. Geben Sie die Eier, den Ricotta, die Milch, das Mehl, das Backpulver und den Rohrzucker in den Mixkrug und verschliessen Sie diesen mit dem Deckel.
2. Wählen Sie die Geschwindigkeitstaste 1/MIX und mixen Sie die Mischung 10 Sekunden. Evtl. Teig von der Krug-Innenseite entfernen und nochmals für 5 Sekunden bei 1/MIX mixen. Nicht zu lange mixen!
3. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne mit etwas Butter bei geringer bis mittlerer Hitze.
4. Geben Sie zwei gehäufte Esslöffel des Teigs in die Pfanne und braten Sie die Pancakes, bis sie an beiden Seiten goldbraun sind.
5. Servieren Sie die Pancakes mit frische Beeren und Ahornsirup.

TIPP: Für Beeren-Pancakes, giessen Sie den Teig in die Pfanne und geben sofort einige Beeren auf den Teig, noch bevor Sie den Pancake wenden.

## DATTEL-TÖRTCHEN MIT KARAMELLSAUCE

Für 12 Stück

Zutaten:
200 g getrocknete, kernlose Datteln, grob gewürfelt
1¼ Tassen (310 ml) kochendes Wasser
60 g weiche Butter
1 Tasse (230 g) braunen Zucker
1 Tasse (150 g) Mehl
1½ Teelöffel Backpulver
2 Eier, leicht geschlagen

Downloaded from www.vandenborre.be

Zutaten für Karamellsauce:
1¼ Tassen (290 g) braunen Zucker
1 Tasse (250 ml) Sahne
125 g Butter

Zubereitung:
1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Fetten Sie das untere Drittel einer Muffin-Form ein.
2. Geben Sie die Datteln und das heisse Wasser in einen hitzebeständigen Krug. Zudecken und 5 Minuten stehen lassen. Dann vorsichtig in den Mixkrug umfüllen und mit dem Deckel verschliessen.
3. Butter und Zucker zufügen und mit der PULSE-Taste 2–3 mal mixen. Restliche Zutaten zufügen und Masse mit der PULSE-Taste mixen, bis alles gut vermischt ist. Nicht zu lange mixen! Masse von der Krug-Innenwand entfernen, wenn nötig.
4. Den Teig gleichmässig in die Muffin-Formen giessen und für 20 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob sie durch sind. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen. Warm servieren.
5. Törtchen mit der Karamellsauce servieren. Für die Karamellsauce alle Zutaten in einer Pfanne mischen und unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis alles gut durchgemischt ist.

## SCHNELLER TEEKUCHEN MIT ZIMT UND ZUCKER

Für 8 Portionen

Zutaten:
2 Eier
⅔ Tasse (160 ml) Milch
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
125 g zerlassene Butter
1 Tasse (230 g) Zucker
2 Tassen (300 g) Mehl
2½ Teelöffel Backpulver

Zimt-Überzug:
20g zerlassene Butter
1 Esslöffel Zucker
1½ Teelöffel gemahlener Zimt

Zubereitung:
1. Backofen auf 160 °C mit Umluft vorheizen. Eine 20 cm lange Kuchenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Die Zutaten in oben genannter Reihenfolge in den Mixkrug geben. Diesen mit dem Deckel verschliessen.
3. Zutaten auf 1/MIX mixen bis alles gut vermischt ist. Evtl. Mehl an der Krug-Innenwand entfernen.

Downloaded from www.vandenborre.be

4. Mischung in die vorbereitete Kuchenform giessen und im Ofen für 50 bis 60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durch ist.
5. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Mit zerlassener Butter einstreichen und mit der Zimt-Zucker Mischung bestäuben. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

## AMERIKANISCHER ZITRONEN-CHEESECAKE

Für 8–10 Portionen

Zutaten:

250 g Löffelbiskuits
125 g ungesalzene, zerlassene Butter
300 ml Sauerrahm
1 Tasse (230 g) Zucker
½ Teelöffel Vanille-Extrakt
1 Esslöffel abgeriebene Zitronenschale
4 Eier
750 g Doppelrahm-Frischkäse in Raumtemperatur, in Würfel geschnitten

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C ohne Umluft vorheizen. Eine Springform mit 23 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Biskuits in den Mixkrug geben, diesen mit dem Deckel schliessen.
2. Zerkleinern Sie die Biskuits mit den Funktionen ICE CRUSH oder PULSE, bis sie fein zerbröselt sind. Brösel in eine Rührschüssel geben, zerlassene Butter zugeben und gut mischen. Die Biskuit-Mischung in die Springform füllen und am Boden und den Seiten mit einem flachen Trinkglasboden gleichmässig und fest anpressen. Am oberen Rand der Springform 1 cm frei lassen. Für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit Sauerrahm, Zucker, Vanille und Zitronenschalen sowie die Eier in den Mixkrug geben und mit dem Deckel verschliessen. Bei 5/PUREE mixen, bis alles gut vermischt ist. Mixer ausschalten und die Hälfte des Frischkäses zufügen. Deckel wieder schliessen und für weitere 30 Sekunden auf 5/PUREE mixen. Dann Mixer ausschalten und restlichen Frischkäse zufügen. Wieder Deckel schliessen und nochmals für 30 Sekunden bei 5/PUREE mixen bis die Mischung weich ist. Nicht zu lange mixen!
4. Die Käsecreme auf den Kuchenboden giessen. Die Backform auf ein Ofengitter stellen und für 75 bis 90 Minuten backen bis er auch in der Mitte fest ist. Ofen ausschalten. Den Käsekuchen im Ofen lassen, die Ofentür leicht öffnen und 2 Stunden ruhen lassen. Sie können den Kuchen auch im Ofen lassen, bis er vollständig abgekühlt ist. Dies beugt einem Brechen des Kuchens vor. Dann Kuchen in den Kühlschrank stellen, bis er gut durchgekühlt ist.

Downloaded from www.vandenborre.be

# DRINKS

## BANANA SMOOTHIE

Für 2 Portionen

Zutaten:
2 reife Bananen, halbiert
2 Tassen (500 ml) kalte Milch
2 Kugeln gefrorenen Vanille-Joghurt oder
1 Tasse (320 g) Vanille-Joghurt und 6 Eiswürfel
1 Esslöffel Honig
Muskatnuss, falls gewünscht

Zubereitung:
1. Alle Zutaten in den Mixkrug geben. Mit dem Deckel verschliessen.
2. Zutaten mit der Funktion SMOOTHIE mixen. Sofort servieren.

## FRÜHSTÜCKS-SMOOTHIE

Für 2 Portionen

Zutaten:
1 Tasse (250 ml) kühler Orangensaft
250 g frische Erdbeeren, ohne Grün
½ Teelöffel geriebene Orangenschale (wenn gewünscht)
1–2 Esslöffel Haferflocken
2 Kugeln gefrorener Fruchtjoghurt

Zubereitung:
1. Alle Zutaten in den Mixkrug geben. Mit dem Deckel verschliessen.
2. Zutaten mit der Funktion SMOOTHIE mixen. Sofort servieren.

## FRUCHT-FUSION

Für 2 Portionen

Zutaten:
1 Tasse (250 ml) Ananas-Saft
1 Banane, geschnitten
1 Orange, geschält und weisse Haut entfernt, dann geviertelt
2 Esslöffel Passionsfrucht-Fruchtfleisch
1 Tasse (250 ml) Soda-Wasser

Zubereitung:
1. Ananas-Saft, Banane und Orange in den Mixkrug geben. Mit dem Deckel verschliessen.

Downloaded from www.vandenborre.be

2. Zutaten bei der Geschwindigkeit 3/BLEND mixen bis sie gut vermischt sind.
3. Passionsfrucht und Wasser einrühren, sofort servieren.

## GEEISTER MOKKA

Für 2 Portionen

Zutaten:
¼ Tasse (60 ml) kalter Espresso
2 Kugeln Schokoladen-Eiscreme
1½ Tassen (375 ml) kalte Milch
6 Eiswürfel

Zubereitung:
1. Alle Zutaten in den Mixkrug geben. Mit dem Deckel verschliessen.
2. Zutaten bei der Geschwindigkeit 4/LIQUIFY für 20–30 Sekunden oder bis alles gut vermischt ist mixen.

## VANILLE-MILCHSHAKE

Für 2 Portionen

Zutaten:
2 Tassen (500 ml) kalte Milch
3 Kugeln Vanille-Eiscreme
½ Teelöffel Vanille-Extrakt

Zubereitung:
1. Alle Zutaten in den Mixkrug geben. Mit dem Deckel verschliessen.
2. Zutaten mit der Funktion SMOOTHIE mixen. Sofort servieren.

## SCHOKOLADEN-MILCHSHAKE

Für 2 Portionen

Zutaten:
2 Tassen (500 ml) kalte Milch
3 Kugeln Schokoladen-Eiscreme
1 Esslöffel Schokoladen-Sirup, wenn gewünscht

Zubereitung:
1. Alle Zutaten in den Mixkrug geben. Mit dem Deckel verschliessen.
2. Zutaten bei der Funktion SMOOTHIE mixen. Sofort servieren.

Downloaded from www.vandenborre.be

## ERDBEER-MILCHSHAKE

Für 2 Portionen

Zutaten:
2 Tassen (500 ml) kalte Milch
3 Kugeln Erdbeer-Eiscreme oder
3 Kugeln Vanille-Eiscreme und 10 Erdbeeren

Zubereitung:
1. Alle Zutaten in den Mixkrug geben. Mit dem Deckel verschliessen.
2. Zutaten bei der Funktion SMOOTHIE mixen. Sofort servieren.

## ZUCKER-SIRUP

Für ca. 1½ Tassen

Zutaten:
1 Tasse (230 g) weisser Zucker
1 Tasse (250 ml) Wasser

Zubereitung:
1. Zucker und Wasser in eine Pfanne geben und bei niedriger Hitze langsam und unter Rühren erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Zum Kochen bringen, dann Hitze zurücknehmen und 5 Minuten simmern lassen.
3. Von der Herdplatte nehmen und komplett abkühlen lassen. In einer luftdichten Box in den Kühlschrank stellen.

## ERDBEER-DAIQUIRI

Für 2 Drinks

Zutaten:
6–8 Erdbeeren, geviertelt und ohne Grün
60 ml Weisser Rum
¼ Tasse (60 ml) frischen Limetten-Saft
¼ Tasse (60 ml) Zucker-Sirup
12 Eiswürfel

Zubereitung:
1. Alle Zutaten in den Mixkrug geben und diesen mit dem Deckel verschliessen.
2. Mit der Funktion ICE CRUSH oder mit der Geschwindigkeitstaste 4/LIQUIFY mixen bis das Eis zerkleinert (gecrusht) ist.
3. Drink in zwei Cocktail-Gläser giessen.

2 Standard-Drinks

Downloaded from www.vandenborre.be

## LIMONEN UND MINZE CRUSH

Für 2 Drinks

Zutaten:
2 Limetten, geschält und in 8 Teile geschnitten
16–20 Minzeblätter
¼ Tasse (60 ml) Zucker-Sirup
60 ml Weisser Rum oder Wodka
8 Eiswürfel
1 Tasse (250 ml) Soda-Wasser

Zubereitung:
1. Alle Zutaten in den Mixkrug geben und diesen mit dem Deckel verschliessen.
2. Mit der Funktion ICE CRUSH oder PULSE mixen bis alle Zutaten zerkleinert sind.
3. Drink in zwei Cocktail-Gläser giessen, sofort servieren.

2 Standard-Drinks

## MARGARITA

Für 4 Drinks

Zutaten:
60 ml Tequila
60 ml Cointreau
⅓ Tasse (80 ml) Limettensaft
¼ Tasse (60 ml) Zucker-Sirup
12 Eiswürfel

Zubereitung:
1. Tequila, Cointreau, Limettensaft, Zucker-Sirup und Eiswürfel in den Mixkrug geben. Diesen mit dem Deckel verschliessen.
2. Mit der Funktion ICE CRUSH oder mit der Geschwindigkeitstaste 4/LIQUIFY mixen bis alles vermischt und das Eis zerkleinert (gecrusht) ist.
3. Drink in vier Cocktail-Gläser, deren nasse Ränder zuvor in Salz getaucht wurden, giessen.

4 Standard-Drinks

Downloaded from www.vandenborre.be

## PINA COLADA

Für 2 Drinks

Zutaten:
60 ml Weissen Rum
¼ Tasse (60 ml) Kokosnussmilch
¾ Tasse (180 ml) Ananas-Saft
1½ Esslöffel (30 ml) Zucker-Sirup
10 Eiswürfel

Zubereitung:
1. Alle Zutaten in den Mixkrug geben und diesen mit dem Deckel verschliessen.
2. Mit der Funktion ICE CRUSH oder mit der Geschwindigkeitstaste 4/LIQUIFY mixen bis alles gut vermischt und das Eis zerkleinert (gecrusht) ist.
3. Sofort servieren.

2 Standard-Drinks

## CUBA LIBRE

Für 2 Drinks

Zutaten:
60 ml alter Rum (bernsteinfarben)
1 Limette, geschält und in 4 Teile geschnitten
12 Eiswürfel
Cola

Zubereitung:
1. Alle Zutaten in den Mixkrug geben und diesen mit dem Deckel verschliessen.
2. Mit der Funktion ICE CRUSH oder mit der Geschwindigkeitstaste 4/LIQUIFY mixen bis alles gut vermischt und das Eis zerkleinert (gecrusht) ist.
3. Drink in Gläser geben und mit Cola aufgiessen.
4. Sofort servieren.

2 Standard-Drinks

Downloaded from www.vandenborre.be

## SEA BREEZE

Für 2 Drinks

Zutaten:
12–14 Eiswürfel
60 ml Wodka
½ Tasse (125 ml) Orangen-Saft
½ Tasse (125 ml) Cranberry-Saft
½ Tasse (125 ml) roter Grapefruit-Saft

Zubereitung:
1. Eiswürfel in den Mixkrug geben. Mit dem Deckel verschliessen. Mit der ICE CRUSH Funktion mixen, bis das Eis zerkleinert (gecrusht) ist.
2. Gecrushtes Eis in zwei gekühlte Cocktailgläser geben. Die oben genannten Zutaten in dieser Reihenfolge über das Eis giessen. Sofort servieren.

2 Standard-Drinks

## MANGO-TANGO

Für 2 Drinks

Zutaten:
¾ Tasse (180 ml) Mango-Nektar
½ Tasse (125 ml) Orangen-Saft
30 ml Weisser Rum
30 ml Mango-Likör
¼ Tasse (60 ml) frischer Limetten-Saft
12 Eiswürfel
Mineralwasser zum Servieren

Zubereitung:
1. Nektar, Säfte und Eiswürfel in den Mixkrug geben. Diesen mit dem Deckel verschliessen. Mit der ICE CRUSH Funktion oder der Taste 4/LIQUIFY mixen bis alles gut vermischt ist.
2. Drink in grosse, gekühlte Gläser geben und mit Mineralwasser aufgiessen.

2 Standard-Drinks

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Downloaded from www.vadenborre.be

# ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. **Bouchon doseur situé sur le couvercle,** pour ajouter facilement des ingrédients dans le mixeur alors que celui-ci est en marche. Le bouchon peut également être utilisé pour mesurer de petites quantités.

B. **Couvercle spécial** avec boucle pour ouvrir facilement le couvercle et assurer une fermeture hermétique du bol mixeur.

C. **Grand bol mixeur de 1,5 litres en Tritan™ en un bloc avec Kinetix® control coupe:** Grâce à la forme particulière du bol mixeur, les ingrédients sont en permanence dirigés vers les lames. Le résultat : des aliments parfaitement mixés.

- **Lavable en machine** grâce à la lame ergonomique une pièce. Les lames tout comme le bol mixeur peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

D. **Grande lame pour piler la glace en acier inoxydable** situé juste au-dessus du fond du bol afin que les aliments ne restent pas bloqués.

E. **Lames en acier inoxydable:** afin qu´elles restent bien aiguisées, les lames sont en acier inoxydable. Pour obtenir un résultat encore meilleur, les lames de taille moyenne sont striées.

F. **Bloc-moteur en métal moulé sous pression** pour une utilisation durable et fiable.

G. **Touches éclairées** pour une utilisation facile et une bonne lisibilité.

H. **L´écran à cristaux liquides** avec une minuterie qui décompte les secondes dans un ordre croissant pour les différentes programmations de la vitesse et dans un ordre décroissant pour les réglages pré-programmables afin de vous assurer un contrôle parfait du résultat.

I. **5 touches électroniques pour la programmation des différentes vitesses et une touche PULSE** pour parfaitement adapter la vitesse aux ingrédients et à la préparation.

J. **Réglages « ICE CRUSH »** (pour piler les glaçons) **et « SMOOTHIE » préprogrammés** qui changent automatiquement la vitesse durant le programme afin d´obtenir un résultat optimal. L´appareil s´éteint automatiquement en fin de programme.

K. **Système Kinetix® du bol et des lames :** technologie de lame révolutionnaire pour hacher les aliments parfaitement tout en gardant leurs qualités nutritionnelles.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

**Merci de lire ce mode d´emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre SOLIS Perfect Blender Pro et de l´utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d´emploi. En cas de vente de l´appareil, merci de transmettre le mode d´emploi au nouveau propriétaire.**

Comme pour chaque utilisation d´un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d´éviter toute électrocution, le mixeur (y compris le câble et la prise) ne doit pas entrer en contact avec de l´eau ou autre liquide. De l´eau pourrait s´infiltrer dans l´appareil et l´endommager. Si l´appareil (y compris le câble et la prise) est entré en contact avec un liquide, enfilez des gants en plastique secs et débranchez aussitôt l´appareil.
2. Vérifiez avant l´utilisation que la tension de l´appareil soit compatible avec la tension de secteur.
3. Placez l'appareil sur une surface ferme, plane et sèche, comme une table ou un plan de travail. Le mixeur risque de bouger et de vibrer pendant son utilisation, c´est pourquoi il est recommandé de ne pas placer le mixeur trop près du bord d´une table. N´utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
4. Ne laissez pas pendre le câble électrique au bord d´une table, l´appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que le câble n´entre pas en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des radiateurs ou même avec le mixeur lui-même. Déroulez le câble entièrement avant de le brancher dans la prise secteur.
5. Tenez l'appareil à l´écart de sources de chaleur telles qu´une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d´une source d'humidité, de chaleur ou d´une flamme nue. Tenez à l´écart d´objets ou appareils mobiles.
6. Ne tenez jamais l´appareil par le câble. Ne tirez pas sur le câble. Ne posez pas d´objets sur le câble.
7. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
8. Débranchez toujours l´appareil lorsque celui-ci n´est pas utilisé ou n´est pas sous surveillance ou lorsque vous voulez le nettoyer. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l´utilisation d´appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d´utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
9. N´apportez aucune modification à l´appareil, au câble, à la prise ou aux accessoires.
10. Ne laissez jamais le mixeur sans surveillance lorsqu´il est en marche. Risque d´accident en cas d´utilisation inappropriée

Downloaded from www.vandenborre.be

11. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans l´eau. Débranchez d´abord l´appareil de la prise secteur avant de le sortir de l´eau. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à SOLIS ou à un service après-vente agréé par SOLIS afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité !
12. Ne disposez jamais l´appareil à proximité d´une source d´eau dans laquelle il pourrait tomber (par exemple un évier).
13. N´exposez pas l´appareil directement au soleil.
14. Ne jamais introduire d´objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l´appareil. Risque d´endommagement de l´appareil ou d´électrocution.
15. Ne secouez jamais trop fortement ou déplacez l´appareil pendant son utilisation.
16. N´utilisez l´appareil que comme indiqué dans ce mode d´emploi. N´utilisez que les accessoires fournis. Des accessoires inappropriés peuvent entrainer un endommagement de l´appareil.
17. L´appareil est destiné à un usage privé et non pas commercial. Ne pas utiliser le mixeur dans un véhicule ou sur un bateau.
18. Contrôlez toujours votre mixeur avant de l´utiliser.
19. Afin d´éviter toute électrocution, n´utilisez pas l´appareil si le câble ou la prise est endommagé ou si l´appareil présente une anomalie, a subi une chute ou est lui-même endommagé. N´essayez jamais de réparer vous-même l´appareil. Remettez un appareil défectueux à SOLIS ou à un service après-vente agréé par SOLIS afin que celui-ci le vérifie et le répare.
20. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental (et les enfants) ainsi que les personnes inexpérimentées ne doivent pas utiliser le mixeur sans surveillance d´une personne responsable ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement.
21. Ne laissez pas les enfants jouer avec l´appareil.
22. L´appareil est équipé d´une protection contre la surchauffe.
23. Vérifiez que votre SOLIS Perfect Blender Pro soit correctement assemblé avant de le mettre en marche. Référez-vous pour cela au mode d´emploi.
24. Utilisez exclusivement le bol mixeur et le couvercle livrés avec votre appareil.
25. Vérifiez toujours que le couvercle soit bien fermé hermétiquement sur le bol avant de mettre en marche le mixeur.
26. Avant de déplacer l´appareil, d´y apporter ou enlever des éléments ou de le nettoyer, éteignez toujours l´appareil en appuyant sur la touche « POWER » ⏻ située sur le tableau de commande, retirez le câble de la prise secteur, attendez l´arrêt complet du moteur et de la lame. Suivez ces instructions même si l´appareil n´était pas en service.
27. Si vous remplissez le bol mixeur avec des ingrédients lourds et compacts, ne mixez pas pendant plus 10 secondes sans interruption. Laissez refroidir le moteur pendant une minute avant de le remettre en marche.
    Les recettes proposées dans le chapitre « Recettes » ne requièrent pas cette mesure de sécurité.

Downloaded from www.vandenborre.be

28. Si des aliments sont coincés autour de la lame, éteignez l´appareil en appuyant sur la touche « POWER » ⏻ située sur le tableau de commande, retirez le câble de la prise secteur, attendez l´arrêt complet du moteur et de la lame, puis retirez le bol mixeur du bloc-moteur. Vous pouvez alors dégager les aliments avec une spatule en plastique et les mélanger manuellement, avant de les mixer à nouveau avec votre appareil. Ne dégagez jamais les aliments avec vos doigts ; les lames sont très tranchantes !
29. Pendant l´utilisation du mixeur, tenez toujours les mains, doigts, cheveux, vêtements ou ustensiles de cuisines tels que la spatule à l´écart du bol mixeur. N´introduisez vos doigts, mains ou ustensiles de cuisine dans le bol que si l´appareil est débranché !
30. Soyez très vigilants lors de la manipulation du bol – les lames sont très tranchantes ! Soyez particulièrement vigilants lorsque vous videz ou nettoyez le bol. Risque d´accident en cas de manipulation inappropriée des lames ! Ne retirez jamais le bol du bloc-moteur si l´appareil est branché et en marche !
31. N´utilisez le SOLIS Perfect Blender Pro que pour la préparation de plats alimentaires ou de boissons.
32. Ne faites jamais fonctionner le mixeur à vide.
33. Ne mettez pas de liquides trop chauds dans le bol. Laissez-les tout d´abord refroidir avant de les verser dans le bol mixeur.
34. N´exposez pas le bol mixeur à des variations de température extrêmes. Ne placez par exemple pas un bol froid dans de l´eau très chaude, ou vice versa.
35. L´appareil doit être toujours propre. Voir à ce propos le chapitre « Nettoyage et entretien ».

**Attention :**
N´utilisez pas l´appareil si le signal lumineux « OVERLOAD PROTECTION » (protection contre la surchauffe) est éclairé.

Si le moteur du SOLIS Perfect Blender Pro subit une surcharge, il s´éteint automatiquement par mesure de protection et le signal lumineux « OVERLOAD PROTECTION » apparait sur l´écran à cristaux liquides. Après refroidissement du moteur, le signal lumineux ne clignote plus et vous pouvez réutiliser votre mixeur conformément au mode d´emploi. Le mixeur se trouve alors en mode « standby » et vous devez simplement appuyer sur une des touches afin que le mixeur se remette en route. Si toutefois vous avez entretemps éteint votre appareil avec la touche « POWER » ⏻, vous devez remettre en marche l´appareil en appuyant à nouveau sur la touche « POWER » ⏻ N´utilisez le mixeur que si le signal lumineux est éteint.

**Attention :**
Ne mixez pas pendant plus de 10 secondes sans interruption si le bol est rempli avec des aliments lourds et compacts.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ MISE EN SERVICE

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d´emballage et autocollants avant d´utiliser votre SOLIS Perfect Blender Pro pour la première fois. Ne branchez pas encore votre appareil dans la prise secteur. Lavez le couvercle ainsi que le bouchon doseur et le bol avec de l´eau de vaisselle et un chiffon doux. (voir le chapitre « Démontage du SOLIS Perfect Blender Pro »). Rincez soigneusement avec de l´eau et séchez le tout. Seuls le bol mixeur et le couvercle peuvent être lavés en machine.

Le bol mixeur peut être mis dans le lave-vaisselle. Vérifiez que vous avez retiré le couvercle avant de placer le bol dans le lave-vaisselle. Le bloc-moteur peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide. Séchez-le ensuite.

Remarque :
**Les lames du mixeur sont très tranchantes. Evitez tout contact avec vos doigts ou vos mains !**

## MONTAGE DU MIXEUR

Fig.1

Etape no. 1 :
Placez le bloc-moteur de l´appareil sur une surface plane et sèche. Vérifiez que le câble n´est pas branché dans la prise secteur.

Etape no. 2 (fig. 1) :
Disposez le bol mixeur en position verticale sur le bloc-moteur. La poignée du bol peut être positionnée indifféremment à droite ou à gauche.

Fig.2

Etape no. 3 (fig. 2) :
Disposez les aliments ou liquides dans le bol mixeur. Faites attention à ce que les ingrédients ne dépassent le niveau maximal (marquage MAX indiqué sur le bol). Placez le couvercle sur le bol, de manière à ce qu´il soit fermé hermétiquement. Placez le bouchon doseur sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d´une montre jusqu´à ce qu´il se raccorde parfaitement au couvercle.

Remarque : **Si vous voulez rajouter de l´huile ou autre liquide pendant que l´appareil est en marche, il vous suffit de retirer le bouchon doseur afin d´introduire dans le bol les liquides par l´ouverture située sur le couvercle. Ne retirez jamais le couvercle du bol pendant que l´appareil est en marche.**

Downloaded from www.vandenborre.be

Remarque :

**Votre SOLIS Perfect Blender Pro est équipé d´un couvercle spécial qui assure une fermeture hermétique absolue du bol mixeur et garantit que le couvercle ne bouge pas pendant l´utilisation. La boucle située sur le couvercle permet de le retirer sans difficulté en la tirant tout simplement vers le haut.**

Etape no. 4 :

Branchez ensuite l´appareil sur la prise secteur de 220–240 V.

Etape no. 5 :

Appuyez sur la touche « POWER » ⏻ située sur la gauche du tableau de commande pour allumer l´appareil. La touche « POWER » s´allume et clignote. Sur l´écran à cristaux liquides s´affiche « 00 ».

Remarque :

**Ne remplissez pas le bol mixeur au-delà du niveau maximal (marquage MAX sur le bol) ! Si le bol est rempli jusqu`au marquage MAX (ou juste en dessous), placez votre main sur le couvercle afin que celui-ci ne bouge pas pendant que l´appareil est en marche.**

Etape no. 6 :

Sélectionnez la vitesse désirée (de 1 à 5) en appuyant sur la touche correspondante. Le mixeur se met en route et la touche de la vitesse sélectionnée est éclairée. La touche « POWER » s´arrête de clignoter et est également éclairée de façon constante.

La touche « STOP » commence à clignoter. La minuterie sur l´écran à cristaux liquides se met en route en comptant les secondes dans l´ordre croissant jusqu´à 120 secondes.

Remarque :

**Ne laissez pas le mixeur en marche plus longtemps que nécessaire. Ne mixez pas trop longtemps.**

Etape no. 7 :

Le mixeur s´arrête automatiquement au bout de 120 secondes. Les voyants de la touche de la vitesse sélectionnée et de la touche « STOP » s´éteignent. La touche « POWER » commence à clignoter. La minuterie se remet en position « 00 » après quelques secondes.

Remarques :

- **Le mixeur s´éteint automatiquement au bout de 120 secondes (2 minutes). C´est un dispositif de sécurité pour protéger le moteur.**
- **Si vous voulez interrompre le mixeur prématurément, il vous suffit d´appuyer sur la touche « STOP » ou sur la touche de la vitesse sélectionnée. Vous pouvez aussi appuyer sur la touche « POWER », toutefois l´appareil sera dans ce cas complètement éteint et tous les voyants s´éteindront.**
- **Vous pouvez changer à tout moment la vitesse. Il vous suffit d´appuyer sur la touche d´une autre vitesse – le voyant situé autour de la touche de la nouvelle vitesse s´allume tandis que le voyant de la vitesse préalablement sélectionnée s´éteint. La minuterie compte sans interruption les secondes jusqu´à 120, si vous n´interrompez pas prématurément le mixeur.**

Downloaded from www.vandenborre.be

### Les fonctions « ICE CRUSH » et « SMOOTHIE »

Le SOLIS Perfect Blender Pro est équipé de deux autres fonctions préprogrammées : « ICE CRUSH » et « SMOOTHIE ».

Les deux réglages préprogrammés adaptent le temps de marche et la vitesse automatiquement afin d´obtenir le meilleur résultat. Sélectionnez le réglage désiré en appuyant sur la touche correspondante. Le voyant du programme sélectionné s´allume, le mixeur se met en route et la touche « POWER » ne clignote plus et est allumée en continu. La touche « STOP » commence à clignoter. La minuterie située sur l´écran à cristaux liquides compte les secondes à rebours jusqu´à « 00 ».

La minuterie pour les « SMOOTHIE » et les « ICE CRUSH » est préprogrammée pour 60 secondes (1 minute).

Dès que « 00 » apparait sur l´écran, le mixeur s´arrête automatiquement et les voyants des touches de programmation et de la touche « STOP » s´éteignent tandis que la touche « POWER » se remet à clignoter.

Remarque :

**La fonction « SMOOTHIE » est équipé d´une technique de préparation particulière : Les ingrédients en morceaux sont mixés lentement et la vitesse augmente lorsque l´appareil a une consistance plus épaisse. Ce processus s´écoule en plusieurs intervalles jusqu´à ce qu´un smoothie parfait soit obtenu.**

Si vous désirez interrompre le mixeur prématurément, il vous suffit d´appuyer sur la touche « STOP » ou sur la programmation sélectionnée. Vous pouvez aussi appuyer sur la touche « POWER », toutefois l´appareil sera dans ce cas complètement éteint et tous les voyants s´éteindront.

**La quantité maximum de glaçons que vous pouvez piler en une fois avec votre SOLIS Perfect Blender Pro est de 250 g, soit l´équivalent d´un bac usuel à glaçons.**

Attention :
N´introduisez que des denrées alimentaires ou boissons dans le bol du mixeur, pendant que celui-ci est en marche.

### La fonction « PULSE »

Si vos ingrédients ont besoin d´être mixés par courte impulsion, nous vous conseillons d´utiliser la fonction « PULSE ». Lorsque vous appuyez sur la touche « PULSE », le voyant situé autour de la touche s´éclaire. Si vous utilisez cette fonction, l´écran à cristaux liquides s´allume et la minuterie compte les secondes dans l´ordre croissant, si bien que vous pouvez vérifiez combien de temps vous actionnez cette fonction. Appuyez sur la touche « PULSE » à courts intervalles jusqu´à ce que les ingrédients soient broyés et mixés.

Remarque :

**Appuyez aussi sur la touche « PULSE » lorsque les ingrédients sont très épais ou à gros grains, afin qu´ils puissent mieux circuler dans le bol.**

Downloaded from www.vandenborre.be

Arrêt de l´appareil:

En fin d´utilisation, vérifiez toujours que vous avez bien appuyé sur la touche « POWER » ⏻ et que l´appareil est bien éteint. Débranchez ensuite l´appareil en tirant sur la prise avec des mains sèches. Attendez que le moteur et les lames soient à l´arrêt complet avant de bouger l´appareil ou de retirer le bol mixeur et le couvercle.

Débranchez toujours l´appareil si celui-ci n´est pas utilisé ou avant de le démonter, de le nettoyer ou de le ranger.

Remarques :

- Des aliments peuvent coller aux parois du bol pendant l´utilisation de l´appareil. Afin de détacher ces aliments pour les replacer dans le champ d´action des lames, appuyez sur la touche « POWER » sur le tableau de commande et débranchez l´appareil. Retirez le couvercle et détachez les aliments des parois du bol à l´aide d´une spatule en plastique. Retirez la spatule, refermez le couvercle et remettez le mixeur en route.
- Si de l´humidité apparait sur le bloc-moteur pendant que l´appareil est en marche, appuyez sur la touche « POWER » et débranchez l´appareil. Soulevez le bol mixeur et séchez le bloc-moteur avec un tissu sec ou du papier absorbant. Vérifiez que le couvercle soit bien placé sur le bol.
- N´introduisez que des denrées alimentaires ou liquides dans le bol du mixeur lorsque celui-ci est en marche.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ DEPANNAGE

| Problème | Dépannage |
|---|---|
| Le moteur ne se met pas en route ou le couteau ne tourne pas | – Vérifiez que le bol mixeur et le couvercle sont bien installés.<br>– Vérifiez que la touche « POWER » ou la touche de la programmation ou vitesse sélectionnée soit bien allumée.<br>– Vérifiez que la prise soit bien branchée dans la prise secteur et que l´appareil soit bien allumé. |
| Les aliments sont mixés de façon irrégulière. | – La quantité placée dans le bol mixeur était trop importante ou les morceaux étaient trop gros. Coupez les aliments en plus petits morceaux réguliers et disposez à chaque fois une plus petite quantité dans le bol.<br>– Vous obtenez le meilleur résultat en coupant les aliments en morceaux de 2 cm. |
| Les aliments ont été trop broyés ou contiennent trop d´eau. | – Mixez moins longtemps. Utilisez la touche « PULSE » pour un meilleur contrôle. |
| Les aliments collent aux lames et au bol mixeur. | – La préparation est éventuellement trop épaisse. Rajoutez du liquide et/ou sélectionnez une vitesse inférieure. |
| L´appareil surchauffe. | – Votre SOLIS Perfect Blender Pro est équipé d´une protection contre la surchauffe. Si l´appareil surchauffe, le moteur s´arrête et le signal lumineux « OVERLOAD PROTECTION » apparait sur l´écran à cristaux liquides. Une fois que le moteur s´est refroidi, le signal lumineux ne clignote plus et vous pouvez réutiliser votre appareil comme indiqué dans le mode d´emploi. Le mixeur est alors en mode « standby » et il vous suffit d´appuyer sur la touche désirée pour que le mixeur se remette en route. Si entretemps vous avez éteint votre appareil en appuyant sur la touche « POWER » ⏻, il est nécessaire de tout d´abord appuyer à nouveau sur la touche « POWER ». Attendez que le signal lumineux ne clignote plus avant de remettre l´appareil en route.<br>– Nous vous conseillons de vider une partie du contenu du bol ou de couper les aliments en plus petits morceaux ou de mettre moins d´aliments dans le bol à chaque fois. |

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DE VOTRE SOLIS PERFECT BLENDER PRO

| aliments | préparation et produit final | quantité | program-me | durée |
|---|---|---|---|---|
| légumes crus | Epluchez-les et coupez-les en cubes de 1,5-2 cm<br>Idéal par ex. pour les farces, purées, soupes | 200 g | 2/CHOP | 10-30 sec. |
| noix et autres produits à coque | Retirez les coques.<br>Idéal par ex. pour les gâteaux, farces, desserts | 200 g | 2/CHOP | 10-30 sec. |
| pain ou gâteaux | Coupez-les en morceaux de 2 cm, cassez les gâteaux en morceaux<br>Idéal par ex. pour le fond du gâteau au fromage blanc | 100 g | 2/CHOP | 10-30 sec. |
| mayonnaise | Mélangez le jaune d´œuf avec le vinaigre. Ajoutez l´huile.<br>Idéal pour l´assaisonnement | 125 g | 1/MIX | 60 sec. |
| crème chantilly | Ajoutez du sucre ou du sucre vanillé (optionnel) | 300 ml | 1/MIX<br>PULSE | 10-20 sec.<br>3-6 fois |
| fines herbes / épices | réduite de moitié ou plus<br>Idéal pour les pâtés, sauces | 1 tasse | 2/CHOP | 20-30 sec. |
| smoothie | lait, fruits frais, yaourt, glace<br>Idéal aussi pour les milkshakes, les boissons frappées | max. 800 ml | SMOOTHIE | 60 sec. |
| fruits frais | en morceaux ou baies entières<br>Idéal pour les sauces desserts | 250 g | 3/BLEND | 20-30 sec. |
| glaçons | Idéal pour les boissons, les cocktails, les boissons glacées | max. 1 bac à glaçons 250 g | ICE CRUSH | 60 sec. |

Remarque : Les données indiquées ci-dessus sont approximatives.

Downloaded from www.vandenborre.be

## CONSEILS POUR UN RÉSULTAT PARFAIT

- Utilisez les programmes 3/BLEND et 4/LIQUIFY pour
  - la préparation de boissons et cocktails
  - la préparation de assaisonnements et marinades
  - les aliments qui doivent seulement être mixés jusqu´à obtention d´une pâte homogène tels que par exemple une pâte à crêpes légère composée d´œufs, de lait et de farine.
  - passer les soupes ou faire mousser les liquides.
- Conjuguez les programmes 3/BLEND et PULSE pour mélanger les différents aliments.
- Utilisez le programme SMOOTHIE pour transformer des fruits, glaces et yaourts en smoothie épais ou en milkshake ou pour monter un appareil.
- Utilisez le programme ICE CRUSH à courts intervalles pour mixer des boissons avec glaçons ou des fruits congelés.
- Si vous voulez obtenir un résultat homogène, il est nécessaire de couper les aliments en cubes de 2 cm.
- Ne mettez pas plus de 2 tasses d´ingrédients chauds dans le bol du mixeur avant de commencer à mixer. Après que votre SOLIS Perfect Blender Pro est en marche et que les lames sont en mouvement, vous pouvez rajouter 1½ tasse par l´ouverture du bouchon doseur.
- Les ingrédients dont la consistance est épaisse seront mieux mixés si vous ne remplissez le bol du mixeur qu´au quart, maximum à la moitié.
- Si vous voulez mixer plusieurs ingrédients, placez les ingrédients liquides dans le fond du bol et les ingrédients solides au-dessus à moins que la recette n´exige le contraire. Si vous voulez mixer des ingrédients épais ou secs, il est probable qu´il soit nécessaire d´interrompre le processus une ou deux fois, afin de décoller les ingrédients de la paroi du bol.

## MERCI DE RESPECTER LES CONSIGNES SUIVANTES

- N´utilisez jamais d´ustensiles de cuisine en métal dans le mixeur et le bol – cela pourrait endommager les lames et le bol.
- Ne mixer jamais plus de 10 secondes des ingrédients à consistance épaisse. Pour des préparations à consistance normale et moelleuse tels que la mayonnaise ou les assaisonnements, votre SOLIS Perfect Blender Pro ne peut pas être utilisé plus de 2 minutes sans interruption. Eteindre alors le mixeur, remuez les ingrédients manuellement, puis remettez le mixeur en route.
- Ne mettez votre SOLIS Perfect Blender Pro en marche que si le couvercle se trouve sur le bol du mixeur. Si vous voulez ajouter des ingrédients pendant que le mixeur est en marche, vous pouvez retirer le bouchon doseur pour les introduire dans le bol.
- Si le moteur est allumé, ne jamais rien introduire d´autres que des aliments et liquides dans le bol.
- Ne conservez pas des aliments dans le bol du mixeur.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Le SOLIS Perfect Blender Pro n´est pas conçu pour pétrir des pâtes lourdes ou pour préparer des purées de pommes de terre.
- Ne retirez jamais le bol du bloc moteur si le mixeur est allumé. Vérifiez toujours que le mixeur a tout d´abord été éteint avec la touche « POWER » ⏻ et qu´il est débranché.
- Ne surchargez jamais le SOLIS Perfect Blender Pro – ne le remplissez pas trop le bol (respectez le marquage MAX), car sinon le moteur s´éteindrait. Quand l´appareil est en surchauffe, le moteur s´arrête et le signal visuel « OVERLOAD PROTECTION » clignote sur l´écran à cristaux liquides. Après refroidissement du moteur, le signal lumineux ne clignote plus et vous pouvez réutiliser votre mixeur conformément au mode d´emploi. Le mixeur se trouve alors en mode « standby » et vous devez simplement appuyer sur une des touches afin que le mixeur se remette en route. Si toutefois vous avez entretemps éteint votre appareil avec la touche « POWER » ⏻, vous devez remettre en marche l´appareil en appuyant à nouveau sur la touche « POWER » ⏻. N´utilisez le mixeur que si le signal lumineux est éteint.
- N´introduisez jamais d´ingrédients trop chauds dans le bol du mixeur. Laissez d´abord refroidir les ingrédients avant de les disposer dans le bol.

# ▲ ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## DEMONTAGE DU SOLIS PERFECT BLENDER PRO

1. Eteignez d´abord l´appareil en appuyant sur la touche « POWER » située sur le tableau de commande et débranchez l´appareil de la prise secteur.
2. Retirez le bol du mixeur du bloc moteur en tenant le bol par la poignée et en le soulevant vers le haut.
3. Ouvrez le couvercle du bol en tirant sur la boucle et retirez les ingrédients mixés.

**Vérifiez que tous les éléments sont propres et secs avant de remonter l´appareil.**

## NETTOYAGE DU BLOC MOTEUR

Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon doux et humide puis séchez-le. Si besoin enlevez les restes d´aliments présents sur le câble.

Remarque :

**N´utilisez pas de détergents agressifs ou de produits abrasifs pour nettoyer le bloc moteur. Ceux-ci risqueraient d´abimer la surface.**

Downloaded from www.vandenborre.be

## NETTOYAGE DU BOL, DES LAMES ET DU COUVERCLE AVEC LE BOUCHON DOSEUR

Nettoyez tous les éléments avec de l´eau de vaisselle chaude et un chiffon doux. Utilisez un goupillon pour éliminer les restes de nourriture résistants situés autour des lames.

Nous vous recommandons de nettoyer le bol du mixeur immédiatement après l´avoir utilisé, afin que les aliments ne s´incrustent pas et ne collent pas aux lames ou aux parois du bol. Remplissez le bol avec 200 ml d´eau de vaisselle chaude. Placez le couvercle et le bouchon doseur sur le bol et allumez l´appareil pour 5 à 10 secondes à basse vitesse. Cela facilite le nettoyage des lames et du bol. Rincez ensuite le bol avec de l´eau froide et séchez-le soigneusement.

Attention :

**Soyez vigilants lors du nettoyage de l´intérieur du bol ; les lames sont très tranchantes ! Risque d´accident !**

Vous pouvez mettre le couvercle dans la partie supérieure du lave-vaisselle. Le bol peut lui aussi être lavé en machine – disposez-le dans la partie inférieure du lave-vaisselle. Lavez les deux éléments avec le programme standard de votre lave-vaisselle.

## ELIMINATION DE DÉCOLORATIONS ET ODEURS TENACES

Les aliments à l´odeur intensive tels que l´ail, le poisson ou certaines sortes de légumes comme les carottes peuvent laisser une odeur ou une décoloration dans le bol ou sur le couvercle. Pour l´éliminer, plongez le bol avec son couvercle pendant 5 minutes dans de l´eau de vaisselle chaude et lavez ensuite le tout avec du liquide vaisselle et de l´eau chaude. Rincez le tout et séchez soigneusement.

## RANGEMENT

Ranger votre SOLIS Perfect Blender Pro en position verticale avec le bol, le couvercle et le bouchon doseur montés dessus, de préférence dans son emballage d´origine. Ne posez rien sur l´appareil.

⚠ Attention :
Les lames sont très tranchantes. Evitez tout contact avec vos doigts et vos mains. Soyez vigilants lors de l´utilisation de votre mixeur et rangez-le dans un endroit sûr pour éviter tout accident.

# ▲ DONNEES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| numéro de modèle | BBL605, type 824 |
| description du produit | Mixeur |
| voltage / fréquence | 220–240 V~ / 50 Hz |
| puissance | 1.100–1.200 watt |
| dimensions | 17 x 43 x 21 cm |
| poids | env. 3,9 kg |

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ ELIMINATION

EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

SOLIS se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.

**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un disfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

Gardez l'emballage d'origine pour un transport ou une expédition éventuellement nécaissaire du produit.

**Solis of Switzerland SA**
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ RECETTES POUR LE SOLIS PERFECT BLENDER PRO

## DIPS

### DIP D´AUBERGINES

pour env. 2 tasses (500 ml)

De manière générale, une tasse dans les recettes équivaut à 250 ml

Ingrédients :
2 grosses aubergines
spray à huile
2 gousses d´ail
1 cs de jus de citron
2 cs d´huile d´olive
1 cc de sel marin
½ cc de cumin en poudre
2 cs de persil frais haché
poivre noir du moulin

Pour servir :
du pain blanc frais ou toasté

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200 °C. Vaporisez légèrement les aubergines avec le spray à huile. Placez les aubergines dans un plat allant au four et faites cuire pendant env. 40 minutes jusqu´à ce que leur peau commence à brunir.
2. Ajoutez l´ail dans le plat et prolongez la cuisson jusqu´à ce que l´ail soit tendre et que la peau des aubergines soit entièrement foncée et que des cloques se forment. Sortez alors le plat du four.
3. Placez les aubergines dans un film plastique et mettez-les de côté jusqu´à ce qu´elles aient suffisamment refroidies pour pouvoir les travailler.
4. Enlevez la peau des aubergines, coupez la chair en morceaux et placez-les avec l´ail, le jus de citron, l´huile d´olive, le sel et le cumin dans le bol du mixeur. Fermez le couvercle.
5. Sélectionnez la vitesse 3/BLEND et mixez les ingrédients jusqu´à ce qu´ils soient pratiquement mous. Si nécessaire, décollez les ingrédients des parois du bol.
6. Retirez la crème du bol et placez-la dans un plat. Mélangez-la avec du persil haché et assaisonnez avec du poivre noir.
7. Servez le dip d´aubergines avec du pain blanc frais ou toasté.

Downloaded from www.vandenborre.be

## DIP DE BETTERAVES ROUGES GRILLÉES

pour env. 2 tasses (500 ml)

Ingrédients :
4 betteraves rouges de taille moyenne
1 tête d´ail
2 cc de jus de citron
1 cs de raifort
¼ de tasse (60 ml) d´huile d´olive
sel et poivre noir du moulin

Pour servir :
pain turc

Préparation :
1. Préchauffez le four à 200 °C. Lavez soigneusement les betteraves et essuyez-les avec du papier absorbant. Couper la partie supérieure de la tête d´ail et disposez les légumes et l´ail sur une plaque de four. Arrosez le tout avec l´huile d´olive. Cuisez les légumes pendant 30 minutes, sortez ensuite l´ail du four et laissez-le de côté, puis tournez les betteraves. Prolongez la cuisson d´environ 15–20 minutes jusqu´à ce que les betteraves soient tendres. Placez-les de côté et laissez-les refroidir.
2. Lorsque les betteraves sont froides, retirez-en la peau et coupez-les en dés. Pressez l´ail.
3. Placez les betteraves rouges, l´ail et le reste des ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le. Sélectionnez la vitesse 2 / CHOP et mixez jusqu´à ce que tout soit bien mélangé. Retirez la crème du bol.
4. Servez avec du pain turc.

## HOUMOUS

pour env. 2½ tasses (625 ml)

Ingrédients :
2 x 400 g de pois chiches en conserve, lavés et égouttés
2 gousses d´ail
⅓ tasse (80 ml) d´eau chaude
¼ tasse (60 ml) de tahini (pâte de sésame)
¼ tasse (60 ml) de jus de citron
1 cc de cumin en poudre
sel marin et poivre noir du moulin pour assaisonner

Pour servir :
huile d´olive extra vierge
pain turc

Downloaded from www.vandenborre.be

Préparation :

1. Placez les pois chiches, l´ail, l´eau, la tahini, le jus de citron et le cumin dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez la vitesse 3/BLEND et mixez jusqu´à obtention d´une consistance lisse. Décollez éventuellement les ingrédients des parois du bol. Assaisonnez l´houmous selon votre goût.

## DIP D´EPINARD, PARMESAN ET NOIX DE CAJOU

pour env. 1 tasse (250 ml)

Ingrédients :

75 g de jeunes épinards
1 gousse d´ail
⅓ tasse (70 g) de noix de cajou grillées non-salées
75 g de parmesan, coupé en morceaux de 1 cm
⅓ tasse (80 ml) d´huile d´olive
2 cc de jus de citron
sel et poivre noir du moulin

Préparation :

1. Placez tous les ingrédients à l´exception du sel et du poivre dans l´ordre indiqué ci-dessus dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez la vitesse 3/BLEND et mixez jusqu´à ce que tous les ingrédients soient bien broyés. Si nécessaire, décollez les aliments des parois du bol. Ne mixez pas trop longtemps. Ce dip doit être légèrement grumeleux.
3. Assaisonnez selon votre goût et servez avec des crackers.

Conseil : Ce dip se conserve 1 jour.

Downloaded from www.vandenborre.be

## MAYONNAISE

pour env. 1 tasse (250 ml)

Ingrédients :

2 jaunes d´œuf
1 cc de moutarde de Dijon
1 cc de sel
1 cs de jus de citron
½ tasse (125 ml) d´huile d´olive
½ tasse (125 ml) d´huile de pépins de raisin

Préparation :

1. Placez les jaunes d´œuf, la moutarde, le sel et le jus de citron dans le bol. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le. Mixez à basse vitesse jusqu´à obtention d´une consistance homogène.
2. Pendant que le mixeur tourne à la vitesse 1/MIX, versez lentement l´huile dans le bol par l´ouverture du bouchon doseur jusqu´à obtention d´un appareil épais (au bout d´environ 1 minute).
3. La mayonnaise se conserve dans une boite sous vide une semaine au réfrigérateur.

## AIOLI

pour env. 1 tasse (250 ml)

Ingrédients :

1 botte d´ail entière
2 jaunes d´œuf
1 cs de jus de citron
1 tasse (250 ml) d´huile végétale ou d´huile d´olive
sel et poivre selon goût

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Coupez la partie supérieure de toutes les gousses d´ail et enveloppez-les dans une feuille d'aluminium. Placez sur la plaque à four et laissez-les cuire pendant 30 minutes jusqu´à ce qu´elles soient tendres et dégagent une odeur agréable.
3. Retirez l´ail du four et laissez-le légèrement refroidir. Pressez la chair de l´ail.
4. Placez les jaunes d´œuf et le jus de citron dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
5. Sélectionnez la vitesse 1/MIX et versez lentement l´huile dans le bol par l´ouverture du gobelet gradué jusqu´à obtention d´une consistance épaisse (au bout d´env. 1 minute). Ajoutez-y l´ail cuit et assaisonnez selon votre goût.
6. L´aïoli se conserve dans une boite sous vide une semaine au réfrigérateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ASSAISONNEMENT / SAUCES

## ASSAISONNEMENT CESAR

pour env. 1½ tasse (375 ml)

Ingrédients:
2 cs de moutarde de Dijon
2 gousses d´ail écrasées
2 cs de jus de citron
4–6 filets d´anchois, coupés en morceaux
2 cs de crème liquide ou de crème fraîche
½ tasse (65 g) de parmesan râpé
½ tasse (125 ml) d´huile d´olive
sel marin et poivre noir du moulin

Pour servir :
feuilles de laitue pommée ou romaine
parmesan en tranches
lardons rôtis croustillants
croutons

Préparation:
1. Placez la moutarde, l´ail, le jus de citron, les anchois, la crème liquide ou la crème fraîche et le parmesan dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez la vitesse 3/BLEND et mixez pendant env. 20 secondes ou jusqu´à obtention d´une consistance homogène.
3. Passez ensuite à la vitesse 1/MIX et ajoutez lentement l´huile, en la versant par l´ouverture du bouchon doseur jusqu´à ce que la sauce soit épaisse (env. 1 minute).
4. Versez la sauce sur de la laitue pommée ou romaine et garnissez le tout avec des tranches de parmesan, des lardons et des croutons.

## SAUCE PESTO

pour env. 1½ tasse (375 ml)

Ingrédients:
2 tasses bien remplies de basilic (env. 1 grosse botte)
2 gousses d´ail
2 cc de jus de citron
⅓ tasse (60 g) de pignons grillés
60 g de parmesan râpé
½ tasse (125 ml) d´huile d´olive
sel et poivre noir du moulin

Downloaded from www.vandenborre.be

Préparation :

1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur dans l´ordre indiqué ci-dessus. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le. Sélectionnez la vitesse 2/CHOP et mixez jusqu´à obtention d´une consistance homogène. Si nécessaire décollez les ingrédients des parois du bol.
2. Mettez la sauce dans une boite sous vide et conservez-la au frais jusqu´au moment de servir.

Conseil : La sauce pesto se conserve dans une boite sous vide quelques jours au réfrigérateur. Disposez une couche d´huile d´olive sur la sauce pesto et placez un film plastique dessus pour éviter que la sauce ne brunisse.

# SOUPES

## SOUPE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX

pour 4 personnes

Ingrédients:
40 g de beurre
1 cs d´huile d´olive
2 poireaux, coupés en julienne
750 g de pommes de terre, coupées en gros morceaux
1 litre de bouillon de volaille
sel et poivre blanc
ciboulette coupée finement pour servir

Préparation :

1. Faites fondre le beurre avec l´huile dans une grande poêle. Ajoutez-y le poireau et faites le revenir pendant 3–4 minutes. Ajoutez les pommes de terre, puis le bouillon de volaille. Portez à ébullition, puis réduire le feu et laissez mijoter à couvert pendant env. 20 minutes jusqu´à ce que les pommes de terre soient cuites. Retirez la poêle du feu et laissez refroidir.
2. Versez la soupe dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le. Sélectionnez la vitesse 1/MIX et mixez la soupe jusqu´à ce qu´elle soit réduite en purée.
3. Remettez la soupe dans la poêle, assaisonnez et réchauffez-la.
4. Garnissez la soupe avec de la ciboulette.

Conseil : Si la soupe est trop épaisse, rajoutez de l´eau.

Downloaded from www.vandenborre.be

## SOUPE DE VOLAILLE AVEC CEREALES ET GINGEMBRE

pour 4 personnes

Ingrédients :

1 cs d´huile de cacahuète
4 oignons verts, coupés en tranches fines
1 morceau de 5 cm de gingembre frais, coupé en tranches fines
3 tasses (env. 750 g) de grains de blé frais
1 litre de bouillon de volaille
1 cs de sauce soja
1 cs de vin de riz shao xing
½ cc d´huile de sésame
2 petits blancs de poulet, coupés en tranches fines
¼ tasse de feuilles de coriandre fraiches, hachées (optionnel)
poivre blanc

Préparation :

1. Faites chauffer l´huile dans une grande poêle, ajoutez les oignons et le gingembre. Faites revenir pendant 2 minutes en remuant. Ajoutez les grains de blé et prolongez la cuisson pendant 3–4 minutes en remuant de temps en temps.
2. Ajoutez le bouillon de volaille et portez à ébullition. Réduire la température et laissez cuire pendant 10 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir.
3. Placez la moitié de la soupe dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le. Sélectionnez la vitesse 2/CHOP et mixez pendant 30 secondes. Placez la soupe mixée dans une casserole, mixez le reste de la soupe. Ajoutez la sauce soja, le vin de riz, l´huile de sésame et les blancs de poulet. Réchauffez à feu moyen jusqu´à ce que la soupe commence à bouillir et laissez cuire jusqu´à ce que les blancs de poulet soient tout juste cuits.
4. Assaisonnez avec des feuilles de coriandre frais et du poivre blanc puis servir.

Conseil : Shao xing est un vin de riz chinois. Il est disponible dans les épiceries asiatiques et dans les supermarchés disposant d´un bon assortiment.

## SOUPE MEDITERRANEENE

pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

2 cs d´huile d´olive
2 oignons rouges, coupés en quatre
5 gousses d´ail
1 gros fenouil, coupé en petits morceaux
3 courgettes, coupées en gros morceaux
2 poivrons rouges, coupés en quatre et épépinés
2 poivrons verts, coupés en quatre et épépinés

Downloaded from www.vandenborre.be

1–2 cs d´huile d´olive
1 litre de bouillon de volaille ou de légumes
2 boites de 400 g de tomates en morceaux
⅓ tasse de feuilles de basilic hachées
sel et poivre noir du moulin

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200 °C. Placez les oignons, l´ail, le fenouil, les courgettes et les poivrons dans un grand plat à four. Arrosez avec de l´huile d´olive. Salez et poivrez. Faites cuire au four pendant 30 minutes jusqu´à ce que les légumes soient tendres.
2. Placez les légumes dans une casserole. Ajoutez-y le bouillon et les tomates. Portez à ébullition et faites cuire pendant 10 minutes.
3. Laissez refroidir la soupe puis versez-la dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
4. Sélectionnez la vitesse 3/BLEND et mixez jusqu´à ce que les légumes soient en purée.
5. Replacez la soupe dans la casserole, réchauffez et garnissez-la de feuilles de basilic. Vérifiez l´assaisonnement.

## SOUPE THAILANDAISE AUX PATATES DOUCES

pour 4 personnes

Ingrédients :

1 cs d´huile
1 gros oignon, coupé en morceaux
2 gousses d´ail, coupées en morceaux
1–2 cs de pate de curry rouge
1 kg de patates douces, épluchées et coupées en morceaux
1 litre de bouillon de volaille
270 ml de lait de coco, en boite
sel et poivre
coriandre frais haché pour décorer

Préparation :

1. Réchauffez l´huile dans une grande poêle. Ajoutez l´oignon, l´ail et la pate de curry et laissez rissoler pendant 4–5 minutes en remuant jusqu´à ce que l´oignon soit tendre et que la pate de curry dégage une odeur agréable.
2. Ajoutez les patates douces et le bouillon de volaille et portez à ébullition. Réduire le feu et laissez mijoter la soupe à couvert pendant 25 minutes jusqu`à ce que les patates soient cuites. Retirez du feu et laissez refroidir.
3. Versez la soupe dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le. Sélectionnez la vitesse 3/BLEND et mixez jusqu´à obtention d´une consistance homogène.
4. Reversez la soupe mixée dans la poêle, ajoutez le lait de coco et assaisonnez. Réchauffez à feu réduit puis servez avec du coriandre frais.

Downloaded from www.vandenborre.be

# DESSERTS

## PANCAKES AU RICOTTA

pour 6 à 8 pancakes

Ingrédients :
3 œufs
200 g de ricotta
½ tasse (125 ml) de lait
¾ tasse (120 g) de farine
1½ tasse de levure chimique
2 cuillères à soupe de sucre
beurre doux pour beurrer la poêle
baies fraîches pour servir
sirop d´érable pour servir

Préparation :

1. Placez les œufs, la ricotta, le lait, la farine, la levure chimique et le sucre dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez la vitesse 1/MIX et mixez pendant 10 secondes. Si nécessaire, décollez la pâte des parois du bol et mixez à nouveau pendant 5 secondes à la vitesse 1/MIX. Ne mixez pas trop longtemps !
3. Préchauffez une grande poêle beurrée à température moyenne ou basse.
4. Placez deux grosses cuillères à soupe de pâte dans la poêle et faites cuire les pancakes jusqu´à ce que les bords soient bien dorés.
5. Servez les pancakes avec des baies fraîches et du sirop d´érable.

Conseil : Pour les pancakes aux baies, versez la pâte dans la poêle et ajoutez aussitôt quelques baies fraîches sur la pâte, avant même de tourner le pancake.

## TARTELETTES AUX DATTES AVEC SAUCE CARAMEL

pour 12 tartelettes

Ingrédients :
200 g de dattes sèches, dénoyautées, coupées en gros morceaux
1¼ tasse (310 ml) d´eau bouillante
60 g de beurre ramolli
1 tasse (230 g) de sucre
1 tasse (150 g) de farine
1½ cc de levure chimique
2 œufs, légèrement battus

Downloaded from www.vandenborre.be

Ingrédients pour la sauce caramel :
1¼ tasse (290 g) de sucre de canne
1 tasse (250 ml) de crème liquide
125 g de beurre

Préparation :
1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez le fond de moules à muffins.
2. Placez les dattes et l´eau chaude dans un récipient. Couvrez et laissez macérer 5 minutes. Puis versez précautionneusement le tout dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
3. Ajoutez le beurre et le sucre. Sélectionnez le programme PULSE et mixez 2–3 fois. Ajoutez le reste des ingrédients et mixez à nouveau (touche PULSE) jusqu´à obtention d´une consistance homogène. Ne pas mixez trop longtemps ! Si nécessaire, décollez les ingrédients des parois du bol.
4. Répartissez la pâte dans les moules à muffins et faites cuire pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson avec une cuillère en bois. Retirez du four et laissez refroidir pendant 5 minutes avant de les démouler. Servir chaud.
5. Servez les tartelettes avec la sauce caramel : Pour la sauce caramel, mettez tous les ingrédients dans une poêle et réchauffez à feu doux en remuant jusqu´à ce que tout soit bien mélangé.

## GATEAU EXPRESS AU THE AVEC CANNELLE ET SUCRE

pour 8 personnes

Ingrédients :
2 œufs
⅔ tasse (160 ml) de lait
1 cc café d´extrait de vanille
125 g de beure fondu
1 tasse (230 g) de sucre
2 tasses (300 g) de farine
2½ cc de levure chimique

Nappage à la cannelle :
20 g de beurre fondu
1 cs de sucre
1½ cc de cannelle en poudre

Préparation :
1. Préchauffez le four à chaleur tournante à 160°C. Beurrez un moule à cake de 20 cm et recouvrez-le de papier sulfurisé.
2. Placez les ingrédients dans le bol du mixeur dans l´ordre indiqué ci-dessus. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
3. Sélectionnez la vitesse 1/MIX et mixez jusqu´à obtention d´une consistance homogène. Si nécessaire, décollez la farine des parois du bol.

Downloaded from www.vandenborre.be

4. Versez la pâte dans le moule à cake et faites cuire au four pendant 50–60 minutes. Vérifiez la cuisson avec une cuillère en bois.
5. Retirez du four et laissez le gâteau refroidir pendant 5 minutes avant de le démouler. Nappez avec du beurre fondu et saupoudrez avec un mélange sucre-cannelle. Laissez refroidir avant de servir.

## GATEAU AMERICAIN AU FROMAGE BLANC ET AU CITRON

pour 8–10 personnes

Ingrédients :

250 g de biscuits à la cuiller
125 g de beurre doux fondu
300 ml de crème liquide
1 tasse (230 g) de sucre
½ cc d´extrait de vanille
1 cs de zeste de citron
4 œufs
750 g de fromage blanc à température ambiante, coupé en morceaux

Préparation :

1. Préchauffez le four à 160 °C sans chaleur tournante. Placez un papier sulfurisé dans un moule à manqué de 23 cm de diamètre. Placez les biscuits à la cuillère dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme ICE CRUSH ou PULSE et mixez les biscuits pour les réduire en miettes. Placez-les dans un saladier, ajoutez le beurre fondu et mélangez bien. Mettez la préparation dans le moule à manqué et répartissez-la bien sur le fond et les côtés du moule jusqu´à 1 cm du haut du moule en appuyant bien à l´aide du fond d´un verre. Placez le moule pendant 10 minutes dans le réfrigérateur.
3. Entretemps mettez la crème liquide, le sucre, la vanille et le zeste de citron ainsi que les œufs dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le. Sélectionnez la vitesse 5/PUREE et mixez jusqu´à obtention d´une consistance homogène. Eteignez le mixeur et ajoutez la moitié du fromage blanc. Replacez le couvercle sur le bol et fermez-le. Mixez pendant 30 secondes (vitesse 5/PUREE). Eteignez à nouveau le mixeur. Ajoutez le reste du fromage blanc. Refermez le couvercle puis répétez l´opération jusqu´à ce que la pâte soit bien moelleuse (30 secondes). Ne mixez pas trop longtemps !
4. Versez la pâte sur le fond du gâteau. Placez le moule sur la grille du four et laissez cuire pendant 75 à 90 minutes jusqu´à ce que le centre du gâteau soit lui aussi cuit. Eteignez le four. Laissez le gâteau dans le four pendant 2 heures, la porte entrouverte. Vous pouvez également laisser le gâteau dans le four jusqu´à refroidissement complet, ce qui permettra d´éviter que le gâteau se casse. Placez ensuite le gâteau dans le réfrigérateur jusqu´à ce qu´il soit bien froid.

Downloaded from www.vandenborre.be

# BOISSONS

## SMOOTHIE A LA BANANE

pour 2 personnes

Ingrédients :
2 bananes mûres, coupées en deux
2 tasses (500 ml) de lait froid
2 boules de glace au yaourt et à la vanille ou
1 tasse (320 g) de yaourt à la vanille et 6 glaçons
1 cuillère à soupe de miel
noix de muscade (optionnel)

Préparation :
1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme SMOOTHIE. Mixez. Servez aussitôt.

## SMOOTHIE PETIT DEJEUNER

pour 2 personnes

Ingrédients :
1 tasse (250 ml) de jus d´orange froid
250 g de fraises fraîches, sans queue
½ cc de zeste d´orange (optionnel)
1–2 cs de flocons d´avoine
2 boules de yaourt aux fruits glacé

Préparation :
1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme SMOOTHIE. Mixez. Servez aussitôt.

## BOISSON AUX FRUITS

pour 2 personnes

Ingrédients :
1 tasse (250 ml) de jus d´ananas
1 banane, coupée en morceaux
1 orange, épluchée et libérée des nervures blanches puis coupée en quatre
2 cc de chair de fruit de la passion
1 tasse (250 ml) d´eau gazeuse

Downloaded from www.vandenborre.be

Préparation :

1. Placez le jus d´ananas, la banane et l´orange dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme 3/BLEND. Mixez jusqu´à obtention d´une consistance homogène.
3. Mélangez le tout avec les fruits de la passion et l´eau. Servez aussitôt.

## MOKA GLACE

pour 2 personnes

Ingrédients :

¼ tasse (60 ml) d´expresso froid
2 boules de glace au chocolat
1½ tasse (375 ml) de lait froid
6 glaçons

Préparation :

1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme 4/LIQUIFY. Mixez pendant 20–30 secondes jusqu´à obtention d´une consistance homogène

## MILKSHAKE A LA VANILLE

pour 2 personnes

Ingrédients :

2 tasses (500 ml) de lait froid
3 boules de glace à la vanille
½ cc d´extrait de vanille

Préparation :

1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme SMOOTHIE. Mixez. Servez aussitôt.

## MILKSHAKE AU CHOCOLAT

pour 2 personnes

Ingrédients :

2 tasses (500 ml) de lait froid
3 boules de glace au chocolat
1 cs de sirop de chocolat (optionnel)

Préparation :

1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme SMOOTHIE. Mixez. Servez aussitôt.

Downloaded from www.vandenborre.be

## MILKSHAKE A LA FRAISE

pour 2 personnes

Ingrédients :
2 tasses (500 ml) de lait froid
3 boules de glace à la fraise ou
3 boules de glace à la vanille et 10 fraises

Préparation :
1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme SMOOTHIE. Mixez. Servez aussitôt.

## SIROP DE SUCRE

pour 1½ tasse

Ingrédients :
1 tasse (230 g) de sucre
1 tasse (250 ml) d´eau

Préparation :
1. Placez le sucre et l´eau dans une casserole et réchauffez à feu doux en mélangeant jusqu´à ce que le sucre soit dissout.
2. Portez à ébullition puis réduisez le feu. Faites cuire à petits frémissements pendant 5 minutes.
3. Retirez du feu et laissez refroidir complètement. Conservez dans une boite sous vide au réfrigérateur.

## DAIQUIRI AUX FRAISES

pour 2 verres

Ingrédients :
6–8 fraises, coupées en quatre, sans queue
60 ml de rhum blanc
¼ tasse (60 ml) de jus de citron vert
¼ tasse (60 ml) de sirop de sucre
12 glaçons

Préparation :
1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme ICE CRUSH ou 4/LIQUIFY. Mixez jusqu´à ce que les glaçons soient pilés.
3. Versez dans deux verres à cocktail.

2 cocktails standard

Downloaded from www.vandenborre.be

## COCKTAIL AU CITRON VERT ET A LA MENTHE

pour 2 verres

Ingrédients :
2 citrons verts, épluchés et coupés en 8
16–20 feuilles de menthe
¼ tasse (60 ml) de sirop de sucre
60 ml de rhum blanc ou de vodka
8 glaçons
1 tasse (250 ml) d´eau gazeuse

Préparation :
1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme ICE CRUSH ou PULSE. Mixez jusqu´à ce que tous les ingrédients soient bien réduits en purée
3. Versez dans deux verres à cocktail. Servez aussitôt.

2 cocktails standard

## MARGARITA

pour 4 personnes

Ingrédients :
60 ml de tequila
60 ml de cointreau
⅓ tasse (80 ml) de jus de citron vert
¼ tasse (60 ml) de sirop de sucre
12 glaçons

Préparation :
1. Placez la tequila, le cointreau, le jus de citron vert, le sirop de sucre et les glaçons dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme ICE CRUSH ou 4/LIQUIFY. Mixez jusqu´à ce que le tout soit bien mélangé et que les glaçons soient pilés.
3. Versez dans quatre verres à cocktail, dont les bords mouillés auront été préalablement givrés dans du sel.

4 cocktails standard

Downloaded from www.vandenborre.be

## PINA COLADA

pour 2 verres

Ingrédients :
60 ml de rhum blanc
¼ tasse (60 ml) de lait de coco
¾ tasse (180 ml) de jus d´ananas
1½ cs (30 ml) de sirop de sucre
10 glaçons

Préparation :
1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme ICE CRUSH ou 4/LIQUIFY. Mixez jusqu´à ce que le tout soit bien mélangé et que les glaçons soient pilés.
3. Servez aussitôt.

2 cocktails standard

## CUBA LIBRE

pour 2 verres

Ingrédients :
60 ml de vieux rhum brun
1 citron vert, épluché et coupé en quatre
12 glaçons
Cola

Préparation :
1. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le.
2. Sélectionnez le programme ICE CRUSH ou 4/LIQUIFY. Mixez jusqu´à ce que le tout soit bien mélangé et que les glaçons soient pilés.
3. Versez dans des verres et complétez avec du cola.
4. Servez aussitôt.

2 cocktails standard

Downloaded from www.vandenborre.be

## SEA BREEZE

pour 2 verres

Ingrédients :
12–14 glaçons
60 ml de vodka
½ tasse (125 ml) de jus d´orange
½ tasse (125 ml) de jus de canneberge (cranberry)
½ tasse (125 ml) de jus de pamplemousse sanguin

Préparation :
1. Placez les glaçons dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le. Sélectionnez le programme ICE CRUSH. Mixez jusqu´à ce que les glaçons soient pilés.
2. Placez la glace pilée dans deux verres à cocktail bien frais. Versez les autres ingrédients sur la glace pilée dans l´ordre indiqué ci-dessus. Servez aussitôt.

2 cocktails standard

## TANGO DE MANGUE

pour 2 verres

Ingrédients :
¾ tasse (180 ml) de nectar de mangue
½ tasse (125 ml) de jus d´orange
30 ml de rhum blanc
30 ml de liqueur de mangue
¼ tasse (60 ml) de jus de citron vert frais
12 glaçons
eau gazeuse

Préparation :
1. Placez le nectar, les jus de fruit et les glaçons dans le bol du mixeur. Placez le couvercle sur le bol et fermez-le. Sélectionnez le programme ICE CRUSH ou 4/LIQUIFY. Mixez jusqu´à obtention d´une consistance homogène
2. Versez dans des grands verres bien frais et complétez avec de l´eau gazeuse.

2 cocktails standard

Downloaded from www.vandenborre.be

# APPLIANCE DESCRIPTION

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ APPLIANCE DESCRIPTION

A. **Inner measuring lid** for easy adding ingredients whilst blending. The lid is also for measuring small quantities.

B. **Special-Lid:** unique ring pull design ensures the lid is easy to remove yet sealed tight during operation.

C. **Large 1.5L Tritan™ one piece jug with Kinetix® Control bowl:** unique dual ribs continually pass ingredients onto the blades for perfectly blended results.

- **Dishwasher Safe:** the one piece blade is ergonomically designed for ease of cleaning. Both jug and blade are dishwasher safe.

D. **Stainless Steel ice-crushing blades:** extra wide stainless steel blades are contoured to the base of the jug so there are no food traps.

E. **Surgical Grade Stainless Steel Blades:** to ensure the blades stay sharp longer they are made from surgical grade stainless steel. The central blades are serrated for extra cutting performance.

F. **Die-cast metal base** for long lasting, professional performance.

G. **Illuminated but** for clarity and ease of reading.

H. **LCD Display** counts up on speed settings and down for pre-programmed settings for complete control when blending.

I. **Electronic 5 speed control plus pulse-button:** electronic controls ensure that the RPM speed is maintained for consistent result every time.

J. **Pre-programmed 'Ice Crush' and 'Smoothie' settings** automatically alter speeds to optimise blending results, then switch off automatically.

K. **Kinetix® Blade and Bowl system:** revolutionary blade technology for great blending and food processing results.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

**Please read through this user manual thoroughly before using your SOLIS Perfect Blender Pro, so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.**

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To avoid electric shock, neither the blender, power cable nor plug are allowed to come into contact with water or other fluids. Water can enter the housing and damage the appliance! If the appliance or power cable should come into contact with water, immediately pull the plug out from the socket using dry rubber gloves.
2. Before using the appliance, check that the voltage stated on the appliance matches your mains voltage.
3. Place the appliance while in function on a stable, level and dry surface, like a table. Do not use the appliance outdoors. Vibration during operation may cause the appliance to move. Therefor do not place the blender near the edge of a bench or table during operation.
4. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure that it does not come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that they come into contact with the appliance. Fully unwind the cord before use.
5. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
6. Never carry the appliance by the power cable and do not place it on the power cable.
7. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
8. Unplug the appliance when it is not in use or unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
9. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
10. Do not leave the blender unattended when in use. Incorrect use may cause injury!
11. Never take hold of an appliance that has fallen into water. Always take the plug out of the power socket before removing the appliance from the water. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by SOLIS or a SOLIS approved service centre.

Downloaded from www.vandenborre.be

12. Never place the blender in a place where it could fall into water (e.g. next to a sink).
13. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
14. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
15. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation.
16. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories, incorrect accessories can lead to damage of the appliance.
17. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use. Do not use in moving vehicles or boats.
18. Check your blender before each use.
19. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the cable or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to SOLIS or a SOLIS approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
20. People with limited physical, sensory or mental capacities (including children) are not permitted to use the blender, except when supervised by a person responsible for their safety or are instructed by this person, exactly how to use the appliance.
21. Children must be supervised, so that they do not play with the appliance.
22. This appliance is equipped with an overheating protection.
23. Always ensure the SOLIS Perfect Blender Pro is properly assembled before use. Refer to assembly and operation instructions.
24. Use only the blender jug and lid supplied with your SOLIS Perfect Blender Pro.
25. Always ensure the blender lid is firmly positioned on the blender jug before operating.
26. Before attempting to move, disassembling or cleaning, always ensure the appliance ist turned off by pressing the „POWER"-button ⏻ on the control panel. Then take the plug out of the power socket and unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped. Please also proceed as described when appliance is not in use.
27. Do not operate the appliance continuously with heavy loads for more than 10 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
    None of the recipes in this instruction book are considered a heavy load.
28. If food becomes lodged around the blending blade, turn the blender off by pressing the „POWER"-button ⏻ on the control panel. Then take the plug out of the power socket. Make sure the motor and blades have completetly stopped before removing the jug from the motor base. Use a plastic spatula to dislodge or stir the food before continuing. Do not use fingers as the blades are sharp!
29. Keep hands, fingers, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from the blender jug during operation. Never place your fingers, hands or utensils inside the blender jug without unplugging the appliance from the power outlet.

Downloaded from www.vandenborre.be

30. Be careful when handling the jug as the blades are very sharp. Be careful when emptying the blender jug and during cleaning. Mishandling of the blades may cause injury.
    Do not remove the blender jug from the motor base while in operation or not switched off.
31. Do not use the SOLIS Perfect Blender Pro for anything other than food and/or beverage preparation.
32. Do not operate the blender without food or liquid in the blender jug.
33. Do not process hot or boiling liquids. Allow to cool before placing into the blender jug.
34. So not subject the blender jug to extremes of hot or cold, for example, placing a cold jug in hot water or vice versa.
35. Keep the appliance clean. Refer to „Care and cleaning“ instructions in this manual.

**Warning:**
Please do not attempt to use the blender while the „OVERLOAD PROTECTION“ is flashing.

Once the blender motor of your SOLIS Perfect Blender Pro is overloaded, the motor will switch off automatically and the warning icon „OVERLOAD PROTECTION“ is flashing on the display. As soon as the blender motor has cooled down, the icon will stop flashing and you will be able to use the blender as per instructions. At this point the blender will be in standby mode and you will only need to press the button that you require to start blending again. However if you have turned the blender off with the button „POWER“ you will need to switch it back on with the button „POWER“ ⏻. Only if the icon has stop flashing commence blending as usual.

**Warning:**
Do not operate the appliance continuously with heavy loads for more than 10 seconds.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ OPERATING

## BEFORE FIRST USE

Before using your SOLIS Perfect Blender Pro for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the power cord is unplugged. Wash the lid, inner lid, blender jug (refer to 'Disassembling your Blender for Cleaning') in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not place parts in the dishwasher (with the exception of the blender jug).

The blender jug may be washed in the dishwasher. Ensure the lid has been removed from the blender jug before placing into the dishwasher. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

Note:
**The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands.**

## ASSEMBLING AND ATTACHING THE BLENDER

Fig.1

Step 1
Place the motor base on a flat, dry surface such as a bench top. Ensure that the motor base is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged.

Step 2 (Fig.1)
With the blender jug in the upright position place it onto the motor base. The handle of the blender can be positioned to the left or right hand side of the appliance.

Fig.2

Step 3 (Fig. 2)
Add food or liquid into the blender jug ensuring not to exceed the 'MAX' mark on the jug. Place the blender lid firmly into position on the top of the blender jug. Insert the clear inner lid into the blender lid and turn clockwise to lock into position.

Note: **When adding oil or other liquids during operation, remove the inner lid and pour ingredients through this hole. Do not remove lid during operation.**

Downloaded from www.vandenborre.be

Note:

**Your SOLIS Perfect Blender Pro features a special lid. This allows the lid to fit tightly onto the blender jug, avoiding displacement during operation. The ring pull design allows the user to easily remove the lid with a simple leverage action.**

Step 4

Plug power cord into a 230–240V power outlet.

Step 5

Press the 'Power' button ⏻ on the far left of the control panel to turn the blender on. The 'Power' button will illuminate and flash. The LCD timer screen will illuminate with '00' displayed.

Note:

**Do not fill the blender jug above the 'MAX' line. When the blender jug is filled at or near the 'MAX' line place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.**

Step 6

Select the required speed (1 to 5) by pressing the corresponding speed button. The blender will start to operate and the selected speed button will illuminate. The 'Power' button will illuminate and cease to flash.

The 'Stop' button will illuminate and flash. The LCD timer screen will start counting upwards in one second increments until 120 seconds is reached.

Note:

**Operate the blender only for the appropriate amount of time required – do not over blend.**

Step 7

When 120 seconds is reached, the blender will automatically cease to operate and the selected speed button and 'Stop' button illumination will go out. The 'Power' button will illuminate and flash. After a few seconds the LCD timer screen will revert to '00'.

Notes:

- **The Blender will automatically stop blending after 120 seconds (2 minutes). This is a safety feature and restricts wear on the motor.**
- **To stop blending at any time, press the 'Stop' button or the selected speed button. The 'Power' button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will go out.**
- **The speed can be changed at any time during the blending process. Each time a new speed is selected its button will illuminate and the previous speed button illumination will go out. The number of seconds on the LCD timer screen will continue to count upwards to 120 seconds unless interrupted.**

Downloaded from www.vandenborre.be

### Functions 'ICE CRUSH' and 'SMOOTHIE'

The SOLIS Perfect Blender Pro features two additional pre programmed functions, 'ICE CRUSH' and 'SMOOTHIE'.

These two pre-programmed cycles automatically adjust the blending time and speeds to optimise blending results. Select the required function by pressing the corresponding function button. The blender will start to operate and the selected function button will illuminate. The 'Power' button will illuminate and cease to flash. The 'Stop' button will illuminate and flash. The LCD timer screen will start counting backwards in one second increments until '00' is displayed.

The proprogrammed time at 'SMOOTHIE' and 'ICE CRUSH' is 60 seconds (1 minute).

When '00' seconds is reached, the blender will automatically cease to operate and the function button and 'Stop' button illumination will go out. The 'Power' button will illuminate and flash.

Note:

**The 'SMOOTHIE' function has a unique processing technique that blends the denser ingredients at a lower speed, then increases as ingredients thicken. This may happen several times while blending smoothies.**

To stop blending at any time, press the 'Stop' button or the selected function button. The 'Power' button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will go out.

**The maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 standard ice tray or 250g.**

Warning:
Never place anything other than food and liquids in the blender whilst the motor is running.

### Function 'PULSE'

For ingredients that require short bursts of power, select the 'PULSE' function. The 'PULSE' button will illuminate and remain illuminated while the button is depressed. When this function is selected, the LCD timer screen will illuminate and count upwards in one second increments during pulsing. Press the 'PULSE' button in short bursts until blending is complete.

Note:

**Use the 'PULSE' button when the food that is being processed is too thick or coarse to circulate within the blender jug.**

Downloaded from www.vandenborre.be

### Stopping the operation

At the end of use, always ensure the blender is turned off by pressing the 'Power' ⏻ button on the control panel. Then unplug the plug. Ensure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance or to remove blender jug and lid. When the blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing, please take care that the power plug is unplugged.

Notes:

- During the blending process, ingredients may stick to the sides of the blender jug. To push the food back onto the blades, press the 'Power' button on the control panel and remove the power plug. Remove the lid and use a plastic spatula to scrape down the sides of the jug. Replace the lid before recommencing blending.
- If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, press the 'Power' button on the control panel and remove the power plug. Remove the blender jug. Wipe the motor base immediately with a dry cloth or paper toweling to absorb the liquid. Check the blender jug and lid are correctly assembled.
- Never place anything other than food and liquids in the blender whilst the motor is running.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES

| Problem | Easy Solution |
|---|---|
| Motor doesn't start or blade doesn't rotate | – Check that the blender jug and lid are securely into position.<br>– Check that the 'Power' button and selected function or speed setting is illuminated.<br>– Check that the power plug is securely inserted into the power outlet and switched on. |
| Food is unevenly chopped | – Either too much food is being blended at one time or the pieces are too large. Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch.<br>– For best results, the food should be chopped into pieces no larger than 2 cm. |
| Food is chopped too fine or is watery | – Blend for shorter period of time. Use 'PULSE' function for more control. |
| Food sticks to blade and jug | – The mixture may be too thick. Try adding more liquid to the mixture and / or use a slower speed. |
| Blender overloaded | – The SOLIS Perfect Blender Pro features a motor protection feature. If the motor is being overloaded the motor will stop and the overload warning icon on the LCD will start to flash. Once the icon stops flashing the blender has now cooled down and you will be able to use the blender as per instructions. At this point the blender will be in standby mode and you will only need to press the function / button that you require to start blending again. However if you have turned the blender off you will need to switch it back on ⏻ and only if the icon has stop flashing commence blending as usual.<br>– We recommend removing a portion of the mixture, cutting food into smaller pieces or processing smaller amounts per batch. |

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ TIPS FOR THE BEST USE OF YOUR SOLIS PERFECT BLENDER PRO

| Food | Preparation and usage | Quantity | Functions | Time |
|---|---|---|---|---|
| Raw vegetables | Peel and cut into 1.5-2cm cubes<br>Use: stuffing, filling, puree, soup | 200 g | 2/CHOP | 10-30 sec |
| Nuts | Remove shells.<br>Use: cakes, toppings, pastes | 200 g | 2/CHOP | 10-30 sec |
| Bread or biscuit crumbs | Cut into 2cm pieces, break up biscuits.<br>Use: cheesecake crust | 100 g | 2/CHOP | 10-30 sec |
| Mayonnaise | Mix the egg yolk and vinegar. Add the oil.<br>Use: dressing | 125 g | 1/MIX | 60 sec |
| Whipped cream | Add sugar or vanilla if desired.<br>Use: topping | 300 ml | 1/MIX<br>PULSE | 10-20 sec<br>3-6 times |
| Herbs/spices | Chopped or halved.<br>Use: paste, sauce | 1 cup | 2/CHOP | 20-30 sec |
| Smoothie | Milk, whole fresh fruits, yogurt, ice cream.<br>Use: milkshakes, frappes | Max 800 ml | SMOOTHIE | 60 sec |
| Fresh fruit | Chopped or whole berries.<br>Use: dessert sauce | 250 g | 3/BLEND | 20-30 sec |
| Ice | Use: mixed drinks, cocktails, frozen icy drinks | Max 1tray/250 g | ICE CRUSH | 60 sec |

Note: This blending chart should be used as a guide only.

Downloaded from www.vandenborre.be

## TIPS FOR PERFECT RESULTS:

- Use the function 3/BLEND and 4/LIQUIFY for:
  - drink or cocktailmaking
  - emulsions such as dressings and marinades
  - foods that require mixing until just combined, such as batters
  - pureeing soups and aerating liquids.
- Use a combination of the 3/BLEND and PULSE functions to suit the foods being processed.
- Use the SMOOTHIE function to blend fruits, ice cream and yogurts into thick smoothies, whips and milkshakes.
- Use the 'ICE CRUSH' function with short bursts of power, when blending drinks containing ice cubes or frozen fruit.
- Ensure all foods are cut into cubes (approx. 2cm square) where appropriate to achieve an even result.
- Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the blender before blending commences. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1½ cups of ingredients through the opening in the lid if desired.
- Thick mixtures puree more efficiently if the blender jug is ¼ to ½ full.
- When using several ingredients, place liquid ingredients in the blender jug before solid ingredients, unless specified in the recipe. When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop the blender and scrape down the sides of the blender jug with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending.

## PLEASE TAKE NOTE OF:

- Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender jug.
- Do not operate a heavy mixture for more than 10 seconds. For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings etc., do not operate for longer than 2 minutes at one time without turning off the SOLIS Perfect Blender Pro and stirring the ingredients, and then continue blending.
- Do not operate the SOLIS Perfect Blender Pro without having the blender lid in position. To add additional ingredients during blending, remove the inner lid and place ingredients through the opening in the lid.
- Do not place any objects, other than food or liquid, into the blender while the motor is running.
- Do not use the blender jug to store food.

Downloaded from www.vandenborre.be

- The blender will not knead dough or mash potatoes.
- Do not remove the blender jug while the blender is operating. Always make sure the blender is switched off by pressing the 'Power' ⏻ button and unplug the power plug from the power outlet.
- Do not overload the SOLIS Perfect Blender Pro with more than the specified quantity of ingredients (see MAX-mark on jug) doing so could cause the motor to stall. Once the icon 'OVERLOAD PROTECTION' stops flashing the blender has now cooled down and you will be able to use the blender as per instructions. At this point the blender will be in standby mode and you will only need to press the function/button that you require to start blending again. However if you have turned the blender off you will need to switch it back on ⏻ and only if the icon has stop flashing commence blending as usual.
- Do not place hot or boiling ingredients into the blender jug; allow to cool before placing into the blender jug.

# ▲ CARE & CLEANING

## DISASSEMBLING YOUR BLENDER FOR CLEANING

1. Always ensure the blender is off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then unplug the power plug.
2. Remove the blender jug from the motor base by grasping the handle and lifting the jug in an upward direction.
3. Remove the lid and wash as per care and cleaning instructions.

Ensure all parts are clean and completely dry thoroughly before placing blender jug onto blender base.

## CLEANING THE MOTOR BASE

Wipe the motor base with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

Note:

Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the motor base as they may scratch the surface.

Downloaded from www.vandenborre.be

### CLEANING THE BLENDER JUG, BLADES, LID AND INNER LID

Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Use a bottle brush to dislodge stubborn foods around the blade assembly.

When cleaning the blender jug it is always a good idea to clean straight away to avoid food sticking to the blades and jug. Placing about 200ml of warm soapy water into the jug with the lid on and inner lid in place you can blend this water for 5–10 seconds on a low speed which will help clean the blades and jug. Then rinse jug in cold water and dry thoroughly.

Note:

Blades are extremely sharp please use care when cleaning around the blades.

The blender lid may be washed in the dishwasher on the top shelf only and on a standard wash cycle. The blender jug may be placed in the bottom shelf of the dishwasher on a standard cycle only.

### REMOVING STUBBORN OR STRONG FOOD STAINS AND ODOURS

Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odour or stain on the blender jug and lid. To remove, soak blender jug and lid for 5 minutes in warm soapy water. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly.

### STORAGE

Store your SOLIS Perfect Blender Pro upright with the blender jug, lid and inner lid assembled and inserted on the motor base or beside it. Do not place anything on top.

Warning:
The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands. Use caution when handling and storing.

## ▲ TECHNICAL INFORMATION

| | |
|---|---|
| Modell no. | BBL605, type 824 |
| Product | Blender |
| Voltage/frequency | 220–240 V~ / 50 Hz |
| Power | 1,100–1,200 Watt |
| Dimensions | 17 x 43 x 21 cm |
| Weight | ca. 3,9 kg |

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ DISPOSAL

EU 2002/96/EC

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive 2002/96/EC

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.
SOLIS reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.

**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

**Solis of Switzerland Ltd**
Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ RECIPES FOR YOUR SOLIS PERFECT BLENDER PRO

## DIPS

### EGGPLANT DIP

Makes approximately 2 cups (500 ml)

In general:
one cup
in these recipes
corresponds to a cupsize
of 250 ml.

Ingredients:
2 large eggplants
Oil spray
2 cloves garlic
1 tablespoon lemon juice
2 tablespoons olive oil
1 teaspoon sea salt
½ teaspoon ground cumin
2 tablespoon chopped fresh parsley
Freshly ground black pepper

To serve:
Fresh or toasted White bread

Method:
1. Preheat oven to 200 °C. Spray eggplants lightly with oil spray. Place into a baking dish and bake for about 40 minutes or until skin begins to darken.
2. Add garlic to baking dish and continue baking eggplant and garlic until garlic is softened and eggplants are blackened and blistered all over. Remove from oven.
3. Place eggplants into a plastic bag and set aside until cool enough to handle.
4. Remove skin from eggplants and discard, roughly chop the flesh and place into blender jug with garlic, lemon juice, olive oil, salt and cumin. Place lid on jug.
5. Select Speed 3/BLEND; blend until mixture is almost smooth, scraping down the sides of blender if necessary.
6. Pour into bowl and stir through parsley and season with black pepper.
7. Serve dip with fresh or toasted White bread.

Downloaded from www.vandenborre.be

## ROAST BEETROOT DIP

Makes approximately 2 cups (500 ml)

Ingredients:
4 medium beetroot
1 garlic bulb
2 teaspoons lemon juice
1 tablespoon horseradish
¼ cup (60 ml) light olive oil
Salt and freshly ground black pepper

To serve:
Turkish bread

Method:
1. Preheat oven to 200 °C. Wash beetroot well and pat dry. Cut top off garlic and place beetroot and garlic onto a baking tray and drizzle with oil. Bake for 30 minutes then remove garlic and turn beetroot over and cook beetroot for a further 15–20 minutes or until the beetroot is tender. Set aside to cool completely.
2. Once beetroot is cool peel off skin and cut into quarters. Squeeze garlic out of skin.
3. Place beetroot and garlic and remaining ingredients into blender jug. Place lid on jug. Blend on setting 2/CHOP until combined, scraping sides if necessary.
4. Serve dip chilled with Turkish bread.

## HUMMUS

Makes approximately 2½ cups (625 ml)

Ingredients:
2 x 400 g can chick peas, rinsed and drained
2 cloves garlic
⅓ cup (80 ml) warm water
¼ cup (60 ml) tahini
¼ cup (60 ml) lemon juice
1 teaspoon ground cumin
Sea salt and fresh ground black pepper to taste

To serve:
Extra virgin olive oil
Fresh Turkish bread

Method:
1. Place chick peas, garlic, water, tahini, lemon juice and cumin into the blender jug. Place lid on jug.
2. Select 3/BLEND speed, blend until mixture is smooth, scraping down sides of blender during processing if necessary. Season to taste.

Downloaded from www.vandenborre.be

## SPINACH, PARMESAN AND CASHEW DIP

Makes approximately 1 cup (250 ml)

Ingredients:

75 g baby spinach leaves
1 clove garlic
⅓ cup (70 g) unsalted toasted cashews
75 g parmesan, chopped into 1cm pieces
⅓ cup (80 ml) olive oil
2 teaspoons lemon juice
Salt and freshly ground black pepper

Method:

1. Combine all ingredients except salt and pepper into the blender jug in the order listed. Place lid on jug.
2. Select 3/BLEND setting and process until all the ingredients are chopped as desired; scrap down side if necessary. Do not over process and it should be slightly chunky.
3. Season to taste and serve with crackers.

Tip: Dip will keep fresh for 1 day.

## MAYONNAISE

Makes approximately 1 cup (250 ml)

Ingredients:

2 egg yolks
1 teaspoon Dijon mustard
1 teaspoon salt
1 tablespoon lemon juice
½ cup (125 ml) olive oil
½ cup (125 ml) grape seed oil

Method:

1. Combine yolks, mustard, salt and lemon juice into the blender jug. Place lid on jug. Blend on low speed until combined.
2. With blender running on Speed 1/MIX, slowly pour oil through the inner measuring lid until mixture thickens, this should take about 1 minute.
3. Transfer to an airtight container and refrigerate for up to 1 week.

Downloaded from www.vandenborre.be

## GARLIC-AIOLI

Makes approximately 1 cup (250 ml)

Ingredients:

1 whole bunch garlic
2 egg yolk
1 tablespoon lemon juice
1 cup (250 ml) vegetable or olive oil
Salt and pepper, to taste

Method:

1. Pre-heat oven to 200 °C.
2. Slice the top off the garlic bulb and wrap in foil. Place onto an oven tray and roast for 30 minutes or until garlic is softened and fragrant.
3. Remove from the oven and allow to cool slightly. Squeeze garlic from the bulb.
4. Place egg yolks and lemon juice into the blender jug. Place lid on jug.
5. With the motor running on Speed 1/MIX slowly pour oil through the inner measuring lid until mixture thickens, this should take about 1 minute. Add roasted garlic and season to taste.
6. Transfer to an airtight container and refrigerate for up to 1 week.

Downloaded from www.vandenborre.be

# DRESSING/SAUCE

## CAESAR DRESSING

Makes approximately 1½ cups (375 ml)

Ingredients:
2 tablespoons Dijon mustard
2 cloves garlic, crushed
2 tablespoons lemon juice
4–6 anchovy fillets, chopped
2 tablespoons sour cream or crème fraîche
½ cup (65 g) grated parmesan cheese
½ cup (125 ml) olive oil
Sea salt and freshly ground black pepper

To serve:
cos lettuce
shaved parmesan cheese
crisp fried bacon pieces
croutons

Method:
1. Place mustard, garlic, lemon juice, anchovies, sour cream or crème fraîche and parmesan into blender jug. Place lid on jug.
2. Select speed 3/BLEND, blend 20 seconds or until ingredients are well combined.
3. With blender running on speed 1/MIX, slowly pour oil through the inner measuring lid until mixture thickens, this should take about 1 minute.
4. Serve over crisp cos lettuce with grated parmesan cheese, crisp bacon and croutons.

## PESTO SAUCE

Makes approximately 1½ cups (375 ml)

Ingredients:
2 cups firmly packed basil leaves (approx 1 large bunch basil)
2 cloves garlic
2 teaspoons lemon juice
⅓ cup (60 g) pine nuts, toasted
60 g grated parmesan cheese
½ cup (125 ml) olive oil
Salt and freshly ground black pepper

Downloaded from www.vandenborre.be

Method:

1. Place all ingredients into blender jug in the order listed. Place lid on jug. Select speed 2/CHOP, blend until all ingredients are very finely chopped and almost smooth. Scrape down sides of blender if necessary.
2. Spoon into an airtight container and chill until ready to use.

Tip: Pesto will keep in an airtight container in the refrigerator for a few days. Pour a little extra oil over the top of the pesto and place a piece of plastic wrap on top of the pesto. This will prevent excess browning.

# SOUP

## LEEK AND POTATO SOUP

Serves 4

Ingredients:

40 g butter
1 tablespoon olive oil
2 leeks, thinly sliced
750 g potatoes, roughly chopped
1 litre chicken stock
Salt and white pepper

To serve: Chopped chives

Method:

1. Heat butter and oil in a large saucepan, add leeks and cook, stirring, for 3–4 minutes until softened. Add potatoes and stock. Bring to the boil then reduce heat and cook, covered, for about 20 minutes or until potatoes are soft. Remove from heat and allow soup to cool slightly.
2. Blend soup in batches with lid on jug on speed 1/MIX until just blended.
3. Return pureed soup to saucepan; season to taste and heat on low until hot.
4. Serve soup topped with fresh chopped chives.

Tip: If soup becomes too thick when cooking or blending add a little extra stock or water.

Downloaded from www.vandenborre.be

## CHICKEN, CORN AND GINGER SOUP

Serves 4

Ingredients:

1 tablespoon peanut oil
4 green onions, thinly sliced
5 cm piece fresh ginger, finely chopped
3 cups (approx. 750 g) fresh or frozen corn kernels
1 litre chicken stock
1 tablespoon soy sauce
1 tablespoon shao xing cooking wine
½ teaspoon sesame oil
2 small chicken breast fillets, thinly sliced
¼ cup roughly chopped fresh coriander leaves (optional)
White pepper

Method:

1. Heat oil in a large saucepan, add onions and ginger and cook, stirring, for 2 minutes. Add corn and cook, stirring occasionally, for a further 3–4 minutes.
2. Add stock and bring to the boil; reduce heat and simmer for 10 minutes. Remove from heat and allow to cool slightly.
3. Transfer half of the mixture and blend with lid on jug, on speed 2/CHOP for 30 seconds. Return pureed soup to remaining soup in saucepan with soy, wine, sesame and chicken. Cook on a medium high heat until soup starts to simmer and chicken is just cooked through.
4. Serve with fresh chopped coriander and white pepper to taste.

Tip: Shao xing is a Chinese cooking wine and is available from Asian grocery stores and some supermarkets.

## MEDITERRANEAN SOUP

Serves 4–6

Ingredients:

2 tablespoons olive oil
2 red onions, quartered
5 cloves garlic
1 large fennel, cut into thin wedges
3 zucchinis, roughly chopped
2 red capsicum, quartered and seeded
2 green capsicum, quartered and seeded
1–2 tablespoons olive oil

Downloaded from www.vandenborre.be

1 litre chicken or vegetable stock
2 x 400 g can chopped tomatoes
⅓ cup shredded fresh basil leaves
Salt and freshly ground black pepper

Method:

1. Preheat oven to 200 °C. Place onions, garlic, fennel, zucchini and capsicums into a large baking dish; drizzle with oil and season with salt and pepper. Bake in oven for about 30 minutes or until vegetables are tender.
2. Place vegetables into a saucepan with stock and chopped tomatoes. Bring mixture to the boil and cook for a 10 minutes.
3. Allow mixture to cool and transfer in batches to blender jug. Place lid on jug.
4. Select speed 3/BLEND and blend until smooth.
5. Return pureed soup to saucepan, heat through and serve with basil leaves. Season to taste.

## THAI SWEET POTATO SOUP

Serves 4

Ingredients:

2 tablespoons oil
1 large brown onion, chopped
2 cloves garlic, chopped
1–2 tablespoons red curry paste
1 kg peeled, chopped sweet potato
1 litre chicken stock
270 ml can light coconut cream
Salt and pepper
Chopped fresh coriander, to serve

Method:

1. Heat oil in a large saucepan, add onion, garlic and curry paste and cook, stirring for 4 to 5 minutes or until onion has softened and curry paste is fragrant.
2. Add sweet potato and stock and bring to the boil. Lower heat and simmer covered for 25 minutes or until sweet potato is soft. Remove from heat and allow soup to cool slightly.
3. Blend soup in batches with lid on, on speed 3/BLEND until just blended.
4. Return pureed soup to saucepan with coconut milk; season to taste and heat on low until hot. Serve with fresh coriander.

Downloaded from www.vandenborre.be

# DESSERT

## RICOTTA PANCAKES

Makes 6 to 8

Ingredients:
3 eggs
200 g fresh ricotta
½ cup (125 ml) milk
¾ cup (120 g) flour
1½ teaspoons baking powder
2 tablespoons caster sugar
Unsalted butter for greasing
Fresh berries, to serve
Maple syrup, to serve

Method:
1. Place eggs, ricotta, milk, flour, baking powder and caster sugar into blender jug. Place lid on jug.
2. Select 1/MIX setting, blend for 10 seconds. Scrape sides down if necessary then blend for a further 5 seconds on speed 1/MIX. Do not over process.
3. Heat a heavy base frying pan or griddle over a low to moderate heat. Lightly grease with butter.
4. Spoon about 2 heaped tablespoons of the mixture into pan and cook until golden brown on both sides.
5. Serve with fresh blueberries and maple syrup.

TIP: For berry pancakes pour mixture into pan; top with several fresh berries before flipping over and cooking other side.

## INDIVIDUAL STICKY DATE PUDDINGS WITH BUTTERSCOTCH SAUCE

Makes 12

Ingredients:
200 g dried seedless dates, coarsely chopped
1¼ cups (310 ml) boiling water
60 g butter, softened
1 cup (230 g) brown sugar
1 cup (150 g) flour
1½ teespoon baking powder
2 eggs, lightly beaten

Downloaded from www.vandenborre.be

Butterscotch sauce:
1¼ cup (290 g) brown sugar
1 cup (250 ml) pouring cream
125 g butter

Method:
1. Preheat oven to 180 °C. Grease a ⅓ cup capacity muffin tray with oil spray.
2. Place dates and boiling water into a heatproof jug; cover and stand for 5 minutes then carefully pour into blender jug. Place lid on jug.
3. Add butter and sugar and PULSE 2–3 times. Add remaining ingredients and PULSE mixture until just combined. Do not over process. Scrape down sides of jug if necessary.
4. Divide mixture evenly between holes of the muffin tray and bake for about 20 minutes or until cooked when tested with a wooden skewer. Remove from oven and stand for 5 minutes before turning out onto a wire rack. Serve warm.
5. Serve puddings with butterscotch sauce. To make sauce, combine all ingredients in a saucepan and cook, stirring, over a low heat until combined.

## QUICK TEACAKE WITH CINNAMON SUGAR

Serves 8

Ingredients:
2 eggs
⅔ cup (160 ml) milk
1 teaspoon vanilla extract
125 g butter, melted
1 cup (230 g) caster sugar
2 cups (300 g) flour
2½ teaspoons baking powder

Cinnamon topping:
20 g butter, melted
1 tablespoon caster sugar
1½ teaspoons ground cinnamon

Method:
1. Preheat oven to 160°C with fan. Grease and line a 20cm cake pan with baking paper
2. Combine ingredients in the order listed into the blender jug. Place lid on jug.
3. Blend on speed 1/MIX until mixture is just combined. Scrape down any caught flour if needed.
4. Pour mixture into prepared pan and bake in oven for 50–60 minutes or until a wooden skewer inserted comes out clean.
5. Allow to cool for 5 minutes then turn out onto a cooling rack. Brush with melted butter and sprinkle with cinnamon topping. Allow to cool before serving.

Downloaded from www.vandenborre.be

## AMERICAN BAKED LEMON CHEESECAKE

Serves 8–10

Ingredients:

250 g packet plain sweet biscuits
125 g unsalted butter, melted
300 ml carton sour cream
1 cup (230 g) caster sugar
½ teaspoon vanilla extract
1 tablespoon finely grated lemon rind
4 eggs
750 g cream cheese, at room temperature, cut into cubes

Method:

1. Preheat oven to 160 °C no fan. Line the base of a 23 cm springform pan with non-stick baking paper. Place biscuits into blender jug. Place lid on jug.
2. Select ICE CRUSH or PULSE setting and blend until biscuits are finely crushed. Place into a bowl, add melted butter and mix well. Press biscuits mixture into the base and sides. Use a straight-sided glass to spread and press the biscuit mixture firmly over the base and side of pan, leaving 1 cm at the top of the pan. Refrigerate 10 minutes.
3. Meanwhile place sour cream, sugar, vanilla and lemon rind, eggs into the blender jug and blend with lid on, on speed 5/PUREE until just combined. Turn blender off and add half of the cream cheese; replace lid and blend on speed 5/PUREE for 30 seconds. Turn blender off and add remaining cream cheese, replace lid; blend on speed 5/PUREE for 30 second or until mixture is smooth. Do not overmix.
4. Pour the cream cheese mixture into the base. Place the pan on a baking tray and bake for 1¼–1½ hours or until just set in the centre. Turn oven off. Leave the cheesecake in oven, with the door ajar, for 2 hours or until cooled completely (this will prevent cheesecake from cracking). Refrigerate until well chilled.

Downloaded from www.vandenborre.be

# DRINKS

## BANANA SMOOTHIE

Serves 2

Ingredients:
2 ripe bananas, halved
2 cups (500 ml) chilled milk
2 scoops frozen vanilla yogurt or
1 cup (320 g) vanilla yogurt and 6 ice cubes
1 tablespoon honey
Nutmeg, to taste

Method:
1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

## BREAKFAST SMOOTHIE

Serves 2

Ingredients:
1 cup (250 ml) orange juice, chilled
250 g fresh strawberries, hulled
½ teaspoon grated orange rind (optional)
1–2 tablespoons rolled oats
2 scoops frozen fruit based yogurt

Method:
1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

## FRUIT FUSION

Serves 2

Ingredients:
1 cup/250 ml pineapple juice
1 banana, chopped
1 orange, skin and pith removed then quartered
2 tablespoons passionfruit pulp
1 cup (250ml) soda water

Downloaded from www.vandenborre.be

Method:
1. Place pineapple juice, banana and orange in blender jug. Place lid on jug.
2. Select the 3/BLEND speed, blend until well combined.
3. Stir in passionfruit pulp and soda water and serve immediately.

## ICED MOCHA

Serves 2

Ingredients:
¼ cup (60 ml) cold espresso
2 scoops chocolate ice cream
1½ cups (375 ml) chilled milk
6 ice cubes

Method:
1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Blend on speed 4/LIQUIFY for 20–30 seconds or until combined.

## VANILLA MILKSHAKE

Serves 2

Ingredients:
2 cup (500 ml) chilled milk
3 scoops vanilla ice cream
½ teaspoon vanilla extract

Method:
1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

## CHOCOLATE MILKSHAKE

Serves 2

Ingredients:
2 cup (500 ml) chilled milk
3 scoops chocolate ice cream
1 tablespoon chocolate syrup, optional

Method:
1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

Downloaded from www.vandenborre.be

## STRAWBERRY MILKSHAKE

Serves 2

Ingredients:
2 cup (500 ml) chilled milk
3 scoops strawberry ice cream or
3 scoops vanilla ice cream + 10 strawberries

Method:
1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

## SUGAR SYRUP

Makes approx 1½ cups

Ingredients:
1 cup (230 g) white sugar
1 cup (250ml) water

Method:
1. Place sugar and water into a heavy base saucepan and cook, stirring over a very low heat until sugar has dissolved.
2. Bring to the boil then reduce heat and simmer mixture for 5 minutes.
3. Remove from heat and allow to cool completely. Store in an airtight container in the refrigerator.

## STRAWBERRY DAIQUIRI

Serves 2

Ingredients:
6–8 strawberries, hulled and quartered
60 ml nip white rum
¼ cup/60ml fresh lime juice
¼ cup/60ml sugar syrup
12 ice cubes

Method:
1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Use ICE CRUSH function or speed 4/LIQUIFY and blend until ice is crushed.
3. Pour into 2 cocktail glasses to serve.

2 standard drinks

Downloaded from www.vandenborre.be

## LIME AND MINT CRUSH

Serves 2

Ingredients:
2 limes, peeled and cut into 8 pieces
16–20 mint leaves
¼ cup/60ml sugar syrup
60 ml nip white rum or vodka
8 medium ice cubes
1 cup/250ml soda waterr

Method:
1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Select ICE CRUSH function or PULSE setting and blend until all ingredients are roughly chopped.
3. Pour into a glass, serve immediately.

2 standard drinks

## MARGARITA

Serves 4

Ingredients:
60 ml nip tequila
60 ml nip cointreau
⅓ cup/80ml lime juice
¼ cup/60ml sugar syrup
12 ice cubes

Method:
1. Place tequila, cointreau, lime juice, sugar syrup and ice cubes into blender jug. Place lid on jug.
2. Use ICE CRUSH function or speed 4/LIQUIFY and blend until well combined and ice is crushed.
3. Serve in salt rimmed glasses.

4 standard drinks

Downloaded from www.vandenborre.be

## PINA COLADA

Serves 2

Ingredients:
60 ml nip white rum
¼ cup/60ml coconut cream
¾ cup/180ml pineapple juice
1½ tablespoons/30ml sugar syrup
10 ice cubes

Method:
1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Use ICE CRUSH function or speed 4/LIQUIFY and blend until well combined and ice is crushed.
3. Serve immediately.

2 standard drinks

## CUBA LIBRE

Serves 2

Ingredients:
60 ml nip aged amber rum
1 lime, peeled and cut into 4 pieces
12 ice cubes
Cola

Method:
1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on jug.
2. Use ICE CRUSH function or speed 4/LIQUIFY and blend until well combined and ice is crushed.
3. Pour into glasses and top with Cola.
4. Serve immediately

2 standard drinks

Downloaded from www.vandenborre.be

## SEA BREEZE

Serves 2

Ingredients:
12–14 ice cubes
60 ml nip vodka
½ cup/125ml orange juice
½ cup/125ml cranberry juice
½ cup/125ml ruby red grapefruit juice

Method:
1. Place ice cubes in blender jug. Place lid on jug. Using ICE CRUSH function blend until finely crushed.
2. Spoon crushed ice into 2 large chilled glasses. Layer remaining ingredients in order listed over ice. Serve immediately.

2 standard drinks

## MANGO-TANGO

Serves 2

Ingredients:
¾ cup (180ml) mango nectar
½ cup (125ml) orange juice
30 ml nip white rum
30 ml nip mango liqueur
¼ cup/60ml fresh lime juice
12 ice cubes
Mineral water to serve

Method:
1. Place nectar, juices, ice cubes into blender jug. Place lid on jug. Use ICE CRUSH function or speed 4/LIQUIFY and blend until well combined.
2. Pour into large chilled glasses and top with mineral water.

2 standard drinks

Downloaded from www.vandenborre.be